Oec.
1541 F - 6

Samlung

<36622855190018
<36622855190018
Bayer. Staatsbibliothek
O, F

Sammlung
neuer Erfindungen,
Entdeckungen und Verbesserungen
in die

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Zweyter Theil.

Mit schwarzen und illuminirten Kupfern.

Stadtamhof,
in der J. M. Daisenbergerschen Buchhandlung.

Sammlung
neuer Erfindungen, Entdeckungen und Verbesserungen
in der
Oekonomie,
Stadt- und Landwirthschaft,
Feldbau, Viehzucht, Gärtnerey, Bräuerey ꝛc.

für

Künstler, Fabrikanten, Handwerker, Güterbesitzer und Haushälter aller Gattung.

Zweyter Theil.

Mit schwarzen und illuminirten Kupfern.

Stadtamhof,
in der J. M. Daisenberger'schen Buchhandlung.

146 B.

Auswahl
neuer Erfindungen, Entdeckungen und Verbesserungen in der
Oekonomie,
Stadt- und Landwirthschaft, Feldbau, Viehzucht, Gärtnerey, Bräuerey ꝛc.

für

Künstler, Fabrikanten, Handwerker, Güterbesitzer und Haushälter aller Gattung.

Sechster und letzter Theil.

Mit schwarzen und illuminirten Kupfern, und einer alphabetischen Uebersicht über in allen 6 Bänden enthaltenen Gegenstände.

Stadtamhof,

in der J. M. Daisenberger'schen Buchhandlung.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Inhalt

des

sechsten Theils.

Seite

Nro. 1. Dr. Meltzer's einfache Säemaschine und Feldmesser. 1

Nro. 2. Entdeckung eines ächtdeutschen, höchst gesunden, leicht in Menge für jede Haushaltung zu ziehenden und reichlich eintragenden Stellvertretters des indischen Kaffees. Von F. G. Hasenbalg, der Arzneywissenschaft Doktor, königl. Preußischen Medicinal-Rathe, Hochfürstlich Hildesheimischen Leib-Arzte und Domprobsteylichen Physico. 13

Nro. 3. Von dem Anbau der Cichorien und deren Gebrauch zum Kaffee. 40

Inhalt.

Seite

Nro. 4. Nützliche Anwendung dreyer sehr bekannter, aber noch zu wenig benutzter Fruchtarten in der Haushaltung und Medicin, besonders aber zu einem sehr gesunden und wohlfeilen Kaffee, der dem ausländischen an gutem Geschmacke nichts nachgiebt. 45

Nro. 5. Wirkungen und Nutzen des Knoblauchs, sowohl in der Arzeney als in der Oekonomie. 53

Nro. 6. Des Meerrettigs medizinischer Nutzen. 57

Nro. 7. Die gewöhnliche Brennessel, ihre Naturgeschichte, Kultur und mannigfaltiger Nutzen in der Land- und Hauswirthschaft. 63

Nro. 8. Anweisung den sehr einträglichen Safran anzubauen. 78

Nro. 9. Von dem Nutzen der Stallfütterung. 90

Nro. 10. Anweisung, wie man eine recht feine Schaafwolle bekommen kann. 95

Nro. 11. Großen Salat, Blumenkohl und dgl. in 48 Stunden zu erziehen. 102

Nro. 12. Abbildung und Beschreibung der Säubertschen Wind-Pumpma-

schine

Inhalt.

Seite

schine zur Bewässerung der Wiesen. 102

Nro. 13. Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten, besonders für die Herren Landpfarrer, und alle Diejenigen, die sich viel mit Kranken abgeben müssen, von Dr. Krause. 105

Nro. 14. Von den wahren und falschen Anzeigen zum Aderlassen, von Dr. Krause. 111

Nro. 15. Kurze Strafpredigt, in Betreff des Aderlassens an die Herren Dorfbader, von Dr. Krause. 116

Nro. 16. Warnung vor dem unbedingten Gebrauch von mancherley gewöhnlichen und unbekannten Arzeneyen. 117

Nro. 17. Wie man sich auf eine leichte Art Essig selbst zubereiten kann 126

Nro. 18. Einen blauen Essig zu machen. 128

Nro. 19. Citronenessig zu machen. 130

Nro. 20. Milchessig oder Molkenessig zu verfertigen. 131

Nro. 21. Essig von Orangeblüthe zu machen. —

Nro. 22. Aus unreifen Weintrauben Weinessig zu machen. 132

Inhalt.

Seite

Nro. 23. Einen guten Kraft= oder Kräutereßig zu bereiten. 133

Nro. 24. Roseneßig zu machen. 135

Nro. 25. Pomeranzeneßig zu machen. 136

Nro. 26. Einen guten Gewürzeßig zu machen. 137

Nro. 27. Art und Weise, wie guter Eßig aufbewahrt werden muß. 139

Nro. 28. Ein Eßigpulver, wovon man in der Geschwindigkeit einen guten Eßig verfertigen kann. 140

Nro. 29. Die Güte des Eßigs zu prüfen. 141

Nro. 30. Den Eßig gut zu erhalten. 144

Nro. 31. Einen verdorbenen Eßig wieder herzustellen. 145

Nro. 32. Anleitung Schwimmen zu lernen, nebst der Art, wie Jemand, der es nie gelernt hat, sich in dem tiefsten Wasser gegen das Untersinken erhalten kann. 146

Nro. 33. Beschreibung und Abbildung von zwey neuen Branntweinblasen oder Distillirkolben, deren eine in 24 Stunden 62 Male, und die andere 480 Male gefüllt

Inhalt.

Seite

und abgezogen werden können. Eine schottländische Erfindung. 151

Nro. 34. Versuche und Beobachtungen über verschiedene Sorten Lichter, aus Wachs, Talg, Wallrath, so wie solcher, die aus der Vermischung dieser drey Substanzen bereitet sind: sowohl in Hinsicht der Sparsamkeit beym Brennen derselben, als auch der Erleuchtung, die dadurch bewirkt wird, vom Prof. Hermbstädt in Berlin. 169

Nro. 35. Anweisung, die Ruhr auf das Einfachste und Sicherste zu behandeln. 182

Nro. 36. Anderweitige Anweisung, wie sich der Landmann nicht nur gegen die Ruhr präserviren, sondern sich auch glücklich und mit wenigen Kosten selbst curiren könne. 187

Nro. 37. Kurzgefaßte Angabe der Rettungsmittel in plötzlichen Lebensgefahren, nach Struve. 203

Nro. 38. Noth- und Hilfstafel zur Verhütung der Rindviehpest oder Viehsäuche, nach Faust. 209

Nro.

Inhalt.

Seite

Nro. 39. Was bey den Spielen und Spielwerkzeugen der Kinder zu beobachten ist. 233

Nro. 40. Wetterprophezeihungen aus dem Verhalten der Spinnen. 252

Nro. 41. Kunst, das menschliche Leben zu verlängern. 254

Nro. 41. Mittel, die Gesundheit der Augen zu erhalten, und ihren Krankheiten vorzubeugen, von Dr. C. F. B. Ettmüller. 274

Nro. 42. Das Gerstenkorn, Hirsenkorn, oder Wehre zu vertreiben. 285

Nro. 43. Wider das Schielen, oder Schiefsehen. 286

Nro. 44. Vom Dörren oder Trocknen des Obstes, und der verschiedenen Arten dieses Geschäfts. 291

Nro. 45. Vom Trocknen der Aepfel. 301

Nro. 46. Vom Trocknen der Birnen. 303

Nro. 47. Vom Trocknen der Kirschen. 304

Nro. 48. Vom Trocknen der Pflaumen oder Zwetschen, der Prunellen, Perdrigon, Mirabellen, Aprikosen, Renekloden und Quitten. 306

Nro. 49. Rothen und gelben Saffian zu machen, nach Astrachanscher Art. 312

Inhalt.

Seite

Nro. 50. Das Sauerwerden des Biers zu verhindern. 317

Nro. 51. Sympathetische Tinte zu machen. 318

Nro. 52. Eine andere sympathetische Tinte. 320

Nro. 53. Birkenwein zu machen. 321

Nro. 54. Ein dem Champagner ähnliches Getränke aus Birkensaft zu verfertigen. 322

Nro. 55. Zerbrochene meerschaumene Pfeifenköpfe augenblicklich so gut zu kitten, daß man sogleich wieder daraus rauchen kann. 324

Nro. 56. Bewährtes Hausmittel wider die fallende Sucht. 325

Nro. 57. Alte Vergoldungen zu reinigen, und ihnen den vorigen Glanz wieder zu geben. 326

Nro. 58. Einen guten Vogelleim zu machen. 327

Nro. 59. Eine andere Art Vogelleim zu machen. 328

Nro. 60. Kitt für Porzellan und Glas. 329

Nro. 61. Motten von Kleidern und Pelzwerk abzuhalten. 330

Nro. 62. Mittel wider die Schmerzen, die vom Verbrennen entstehen. 331

Nro.

Inhalt.

		Seite
Nro. 63.	Gold aus Sand zu ziehen.	332
Nro. 64.	Wie man aus einem schlechten Wein einen guten geistigen Wein bereiten kann.	335
Nro. 65.	Ratzen und Mäuse zu vertreiben.	339
Nro. 66.	Wann Kalk oder Gyps in den Magen gekommen ist.	340
Nro. 67.	Fester Kitt zu Stubenöfen, daß sie nicht rauchen.	341
Nro. 68.	Zu wissen, ob ein Ey frisch ist.	342
Nro. 69.	Die von den Hühnern verlegten Eyer zu finden.	343
Nro. 70.	Den Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen.	—
Nro. 71.	Räucherpulver zu machen.	—
Nro. 72.	Tokayerwein zu machen.	344
Nro. 73.	Beschreibung einer Maschine, um bey Feuersbrünsten Sachen und Personen zu retten, auch zum Häuserrepariren u. dergl., von aussen sehr anwendbar.	345
Nro. 74.	Wohlriechende Lichter zu machen.	348

Alphabetische

Alphabetische Uebersicht

der in den 6 Bänden

Auswahl neuer Erfindungen, Entdeckungen in der Oekonomie, Stadt und Landwirthschaft ꝛc. enthaltenen gemeinnützigen Sachen.

	B.	Seite
Abbildung und Beschreibung der Säubertschen Windpumpmaschine zur Bewässerung der Wiesen.	6.	102.
Abfallen der Blüthen und Früchten von den Bäumen, Mittel dawider.	1.	7.
Accazienbaum, dessen Vortheile.	2.	228.
Aepfel zu trocknen.	6.	301.
Ameisen von den Bäumen abzuhalten.	1.	126.
Anbau, über den, ausländischer Getraidearten von Fischer.	5.	30.
—— über den vortheilhaften, des Schwingelgrases.	5.	339.
—— — und Benützung der großen Brennnessel.	5.	178.
—— von dem, und Wartung der Cichorien, deren Gebrauch zum Kaffee.	6.	40.
—— und Benutzung der Sonnenblume, deren Nutzen über 1000 Procent seyn soll.	4.	369.
Angabe der Rettungsmittel in plötzlichen Lebensgefahren nach Struve.	6.	203.
Anlegung einer Pflanzschule junger Kernstämmchen.	2	337.

)(　　Anleitung

	B.	Seite
Anleitung Schwimmen zu lernen, nebst der Art, wie Jemand, der es nie gelernt hat, sich in dem tiefsten Wasser gegen das Untersinken erhalten kann.	6.	146.
—— zweckmäßig verbesserte, zur Verfertigung einer Saife, welche sich jede Hausmutter für ihre Haushaltung bereiten sollte.	3.	179.
Anstrich, um brennbare Sachen, als Holz, Papier ꝛc. vor dem Verbrennen zu sichern.	3.	47.
—— ein sicherer, das Zimmerholz und die Schindeln feuerfest zu machen.	3.	333.
Anweisung wie ein guter Essig mit wenigen Kosten und geringer Mühe zu verfertigen.	3.	1.
—— zur Kultur der Esparsette.	5.	153.
—— zur verbesserten Hopfenkultur und deren Vortheile gegen die gewöhnliche Hopfenanlage, von Herrn Hofrath F. X. von Mayr in Augsburg.	4.	79.
—— die Ruhr auf das einfacheste und sicherste zu behandeln.	6.	182.
—— anderweitige, wie sich der Landmann nicht nur gegen die Ruhr präserviren, sondern sich auch mit wenigen Kösten selbst kuriren könne.	6.	187.
—— Schuh= und Stiefelsohlen auf eine wohlfeile Art haltbarer (so, daß man anstatt vier Paar höchstens nur ein Paar braucht) und das Oberleder wasserdicht zu machen.	3.	39.
—— zur Verfertigung der Choccolade.	4.	357.
Anwendung der Hunde zur Bewegung der Maschinen.	2.	199.
Anwendung dreyer sehr bekannter aber noch zu wenig benützter Fruchtarten in der		

Haus=

	B.	Seite
Haushaltung und Medizin, besonders aber zu einem sehr gesunden und wohlfeilen Kaffee, der dem ausländischen an gutem Geschmack nichts nachgiebt. =	6.	45.
Anzeige, kurze, zerschiedener neuer Erfindungen. = = = =	3.	335.
—— detto = = = detto	4.	381.
Anzeigen, von den wahren und falschen, zum Aderlassen, von Dr Krause. =	6.	111.
Art, die einträglichste, den Hopfenbau mit Ersparung vieler Stangen, oder durch gänzliche Entbehrung derselben noch wohlfeiler anzulegen, vom Möller in Hamm.	4.	1.
—— Leder und Handschuhe zu färben, =	2.	306.
—— wohlfeile, zu waschen. = =	5.	271.
Athem, stinkender, Mittel dagegen. =	1.	250.
Aufschiessen, das, des Staudensalats zu verhindern. = = = =	4.	299.
Ausarten, über das, der Pflanzen. Ursachen — und Vorschläge dagegen. =	3.	328.
Ausrottung der Engerlinge aus den Baumschulen. = = = = =	3.	278.
Bäume, die vom Frost gelitten haben, wie sie zu erhalten. = = =	5.	282.
Bäume in den Pflanzschulen durch Abschnittlinge und Einleger zu erziehen. =	2.	342.
Baumpflaster, vortreffliches, um junge und alte Bäume damit vom Abstehen zu retten. = = = = =	3.	60.
Bearbeitung der Hopfenreben zum Flachsgebrauche. = = = =	3.	263.
Begünstigung des freyen Gebrauchs von Grund und Boden. = = =	5.	75.
Behandluug des kranken Viehes, und Verordnung des Polizey = Präfeckten zu Paris. = = = = =	4.	160.

	B.	Seite
Bemerkungen, einige, über Aufbewahrung von Kornvorräthen. = = =	4.	145.
—— über die Kenntniß der ökonomischen Gräser. = = = =	3.	160.
Benutzung, über die bessere, des Hopfens.	4.	95.
—— des Kartoffelkrauts. = = =	5.	136.
—— von der, der Steinkohlen. = =	5.	206.
Berberisbeere, die, als Stellvertretter der Citronen. = = = =	5.	256.
Bereitung der Brühe und Gallerte aus Knochen. = = = =	3.	10.
—— die, der Farben, mit denen die Branntweine gefärbt werden. = = =	3.	88.
—— der holländischen und englischen Käse.	5.	12.
—— von der, des aus Kornbranntwein verfertigten Spiritus. = e =	3.	86.
—— eines Wintersalats von vortrefflichem Geschmacke. = = = =	3.	289.
Bereitungsart, vortheilhafte, eines sehr guten Essigs aus Honig. = = =	3.	275.
—— vortrefflicher Gesälze und eines kostbaren Syrops aus Birnen und Zwetschgen.	1.	337.
Bernsteinlak, wie solcher zu verfertigen.	2.	146.
Beschreibung und Abbildung von zwey neuen Branntweinblasen oder Destillirkolben, deren eine in 24 Stunden 72 Male, und die zweyte 480 Male gefüllt und abgezogen werden können. Eine Schottländische Erfindung. Mit zwey Kupfern. =	6.	151.
—— detto einer Maschine, wodurch nicht ganz taube Menschen leicht hören können.	5.	270.
—— detto eines Dendrometers zum Messen der Bäume. = = =	2.	344.
—— detto einer Maschine um bey Feuerbrünsten Sachen und Personen zu retten. Auch zum Häuser = repariren von Aussen u. dgl. sehr anwendbar und nützlich =	6.	346.

Beschreibung

	B.	Seite
Beschreibung eines neu erfundenen Mittels gegen Feuersbrünste, welches nicht nur dieselben zu löschen, sondern auch ihren Ausbruch zu verhüten im Stande ist.	4.	302.
Bestellung, über die, des Winterfeldes, wenn Mäuse zu befürchten sind. :	5.	46.
Bettstätte für Kranke, besonders für Podagraisten. : : : : :	2.	209.
Beytrag zur Aufforderung, die englische Wirthschaftsart zu prüfen. : :	5.	174.
Bienenzucht. : : : :	2.	256.
Bier, wie immer gutes zu brauen. :	1.	208.
Birkenwein zu machen. : : :	6.	321.
Birnen zu trocknen. : : :	6.	303.
Biß, wider den, toller Hunde und Katzen.	1.	250.
Blaichmethode Chaptals. : : :	2.	176.
Blattläuse, Baumwanzen, Ameisen ꝛc. zu vertreiben. : : : : :	1.	8.
Bleystifte, englische, zu verfertigen. :	2.	153.
Blumen, wie aus einfachen gefüllte, und aus gefüllten proliferirende erzeugt werden können. : : : :	5.	248.
Blumenbarometer, natürlicher. : :	2.	102.
Brand und Krebs der Bäume, Mittel dagegen. : : : : :	1.	135.
Branntweinbrennen, vom, und den dabey nothwendigen Vortheilen. : :	3.	64.
Brennnessel, die, gewöhnliche, ihre Naturgeschichte, Cultur und mannigfaltiger Nutzen in der Land- und Hauswirthschaft. :	6.	63.
Brod, neues. : : : :	4.	378.
Brodbacken, wie solches auf die einfachste, leichteste und vortheilhafteste Art geschehen kann. : : : :	1.	123.
Browns Methoden, alle Arten Unkraut schnell in guten Dünger zu verwandeln. : : : : :	5.	48.

	B.	Seite
Burdach, M. Versuche über die leichteste und sicherste Art zu oculiren. : :	4.	122.
Butter einzusalzen. : : : :	3.	290.
Butter gegen den üblen Geschmack zu bewahren. : : : :	2.	312.
Butterschlagen, über das, durch Hausthiere. : : : : :	5.	208.
Dachdeckungsart, neue. : : :	4.	379.
Damaszenerstahl zu verfertigen. : :	2.	164.
Destilliren, wie solches im Zimmer geschehen kann. : : : :	1.	49.
Destillirmethode, eine neue. : :	4.	374.
Dinten zuzubereiten. : : :	2.	181.
Dörren und Trocknen des Obstes, und der verschiedenen Art und Weise dieses Geschäfts. : : : : :	6.	291.
Donglas Butterfaß. : : :	4.	379.
Dreschmaschine, neue sehr nützliche. :	1.	10.
Dreyfelder- und Wechselwirthschaft, über die,	5.	59.
Düngerde oder Düngsalz vom Rittmeister von Werdeck. : : : :	4.	359.
Düngung der Felder. : : :	1.	136.
Düngungsmittel, vorzügliches. : :	3.	273.
Dungerde und Befruchtungsmittel, über,	5.	49.
Einkaufen, vom, der Pferde und dabey nöthige Vorsichtsmaßregeln. : :	5.	225.
Empfehlung des Zuckerahorns. : :	5.	202.
Entdeckung eines ächten, höchst gesunden, leicht in Menge für jede Haushaltung zu ziehenden und reichlich eintragenden Stellvertreters des indischen Kaffees, vom Doktor Hasenbalg. : : :	6.	40.
Entdeckung, wichtige, die Viehseuche betreffend. : : : : :	4.	159.

Entwurf

	B.	Seite
Entwurf zur Errichtung ökonomischer Lehranstalten.	2.	293.
—— detto von Privat-Armen-Versorgungs-Anstalten.	2.	36.
Erblinden, über das, der Pferde.	5.	243.
Erdäpfeln, von den.	1.	276.
Erdäpfeln zu Nudeln und Reis anzuwenden.	1.	317.
Erdbeeren, von den, und derselben Anpflanzung.	3.	151.
Erde zu schwimmenden Backsteinen.	1.	343.
Erdmandeln, geben einen vortrefflichen gesunden und guten Kaffee.	2.	1.
Erfahrung, eine, über den Winterrogen im Frühjahre gesäet.	5	132.
Erfindung eines neuen Mörtels oder Kitts.	5.	264.
—— gegen den Strom zu fahren.	3.	190.
—— im Winter Ananas, Spargeln, Melonen, Gurken, Erdbeeren zu erziehen.	1.	188.
Erinnerungen, einige, über den Anbau nöthiger Futterkräuter und über den Klee vorzüglich.	5.	139.
Erklärung einiger Kunstwörter.	3.	84.
—— vorläufige, über die Thermolampe.	5.	198.
Erndte- und Schneidmaschine.	2.	392.
Ertrunkene zu finden.	2.	391.
Essig, sich auf eine leichte Art selbst zu bereiten.	6.	126.
—— einen blauen zu machen.	6.	128.
—— aus Citronen.	6.	130.
—— aus Gewürz zu machen.	6.	137.
—— aus Kräutern.	6.	133.
—— aus Milch und Molken.	6.	130.
—— aus Orangeblüthen.	6.	131.
—— aus Pomeranzen.	6.	137.
—— aus Rosen.	6.	135.
—— aus unreifen Weintrauben.	6.	132.
—— dessen Güte zu prüfen.	6.	141.

	B.	Seite
Essig, gut zu erhalten.	6.	144.
— den verdorbenen wieder herzustellen.	6.	145.
Essigpulver, womit geschwind ein guter Essig verfertiget werden kann.	6.	140.
Etwas über Ackerwerkzeuge und andere dahin einschlagende Maschinen.	5.	183.
Etwas über nützliche Käfergattungen in den Feldern und Gärten.	3.	292.
Etwas über den Mergel.	5.	205.
Eyer, die von den Hühnern verlegten, zu finden.	6.	343.
Faden und Strümpfe, bumwollene, in 2 Tagen zu blaichen	1.	26.
Feuerausbruch in den Kaminen zu hindern.	2.	203.
Feuereimer von Weidensprossen.	4.	375.
Fischseife.	3.	263.
Flachs von Brennnesseln.	1.	234.
Flecke aus Zeugen und Kleidern zu bringen.	1.	360.
Fleisch, geräuchertes, wie es Jahre lang aufbehalten werden kann.	1.	126.
—— wie es im Sommer gut zu erhalten ist.	1.	150.
Fortschritte der Kuhpokenimpfung.	2.	370.
—— über die, der Runkelrüben-Zucker-Fabrikation in Schlesien, von Achard.	5.	200.
Frost, gegen den, der Winterstöcke.	1.	6.
—— Spath, sehe man Spathfrost.		
Frühaprikose, die kleine rothe.	2.	385.
Frühlingsreif, wie der, an den Bäumen unschädlich zu machen.	3.	276.
Fütterung, eine gute, für Fische.	3.	215.
Fuhrwerk, sich selbst treibendes.	4.	373.
Futterkraut, ein vorzügliches, für Baumgärten.	4.	130.
Garn, Zwirn, Stricke und grobe Leinwand stärker zu machen.	1.	357.

Garn.

	B.	Seite
Garnspinnmaschine.	4.	376.
Gartenzaun, ein dauerhafter schöner, von Weidenruthen.	4.	136.
Genikabstürzung, Mittel dagegen.	1.	248.
Gebrauch der Kartoffeln zum Waschen.	3.	271.
—— nützlicher, der Kürbisse.	3.	326.
Gemüß, frühes.	3.	291.
Geschäften, und Gewerben, von den, auf welche die Feuerungsverbesserungen einen wohlthätigen Einfluß haben.	3.	238.
Geschichte, kurze, von Erfindung und Verbesserung der Oefen, in Rücksicht auf Holzsparung.	3.	121.
Getränke, destillirte.	3.	89.
Getränk, ein dem Champagner ähnliches, aus Birkensaft zu verfertigen.	6.	222.
Getraide zu befruchten, und vor der Aussaat von Insekten zu bewahren.	3.	379.
Gewinnung, leichtere, des Nadelholzsaamens.	5.	185.
Gold aus Sand zu ziehen.	6.	332.
Gras- und Heuertrag der Wiesen auf das Dreyfache zu erhöhen.	1.	253.
Haare, unregelmäßig gewachsene, auszurotten.	2.	208.
—— die, wachsend zu machen.	1.	225.
Haselstaude, über die Benutzung.	1.	16.
Hausmittel, bewährtes, wider die fallende Sucht.	6.	325.
Heilkräfte der Hollunderblüthe.	5.	258.
Hilfe, erprobte, ohne alle Kosten, wider Steinschmerzen.	3.	264.
Holzersparniß, und Behandlung der Feuerhitze.	2.	188.
Holzfarbe, eine schöne.	4.	380.
Holzmangelpolizeyanstalten.	1.	266.

	B.	Seite
Honiggrasanbau. ' ' ' '	1.	358.
Hühner, die, so fruchtbar zu machen, daß sie auch im Winter Eyer legen. '	3.	261.
Hühnern, den, das Eyfressen abzugewöhnen.	6.	343.
Hundswuth, und Behandlung des tollen Hundsbisses. ' ' ' '	1.	128.
Ingredienzien, von den, welche ein Destillateur den Sommer über sich selbst einsammeln soll. ' ' ' '	3.	83.
Ingwer, ein Mittel wider das Podagra.	4.	377.
Johannisbeerwein zu verfertigen. '	1.	124.
Ist die Erde nicht mehr so fruchtbar wie sonst?	5.	19.
Ist Mannigfaltigkeit der Futtergräser nothwendig und vortheilhaft? ' '	5.	148.
Ist die Veränderung des Saamengetreides nothwendig? ' ' ' '	5.	134.
Kaffee, wie er gegen die bisherige Art vortheilhaft zu benutzen. ' ' '	1.	186.
Kaffee, dem vom Seewasser verdorbenen, den üblen Geruch zu benehmen. ' '	3.	50.
Kartoffelbranntwein zu machen. ' '	3.	77.
Kastanienbäume, wilde, deren Benutzung,	1.	303.
Kebers Säemaschine. ' ' '	4.	331.
Kirschen zu trocknen. ' ' '	6.	304.
Kitt, welcher Feuer und Wasser hält. '	1.	226.
—— für Porzellan und Glas. ' '	6.	329.
—— ein fester, zu Stubenöfen, daß sie nicht rauchen. ' ' ' '	6.	341.
Kleeart, eine besonders vortheilhafte. '	1.	230.
Kochen durch Dämpfe, desselben Vorzüge.	1.	11.
Königinn Klaudie, die große. ' '	3.	147.
Kopiren, wie es geschwind geschehen kann.	1.	161.
Kraftmesser. ' ' ' '	4.	376.
Kürbis und dessen Nutzen. ' '	2.	307.
Kunst das menschliche Leben zu verlängern.	6.	254.

	B.	Seite
Lampen und Brennöle, erprobte Versuche und Erfahrungen darüber.	1.	12.
Leder wasserdicht zu machen.	2.	285.
Leim, unauflöslicher.	4.	298.
Lein, über den sibirischen.	5.	192.
Levkojenerzeugung, künstliche Spielarten derselben u. s. w.	2.	216.
Lichter, die hell brennen, vor dem Ablaufen zu bewahren.	1.	368.
— zu machen, die weder rauchen noch stinken.	1.	368.
— wohlriechende zu machen.	6.	348.
Lohe zu Pakpapier.	1.	25.
Luft, die, in den Zimmern rein und gesund zu erhalten.	1.	350.
Lumpen, graue, wie sie in weisse zu verwandeln.	1.	26.
Mahlen und Brodbacken, von dem.	3.	209.
Makulaturpapier in weisses zu verwandeln.	2.	284.
Malzdekokt, ein, zu machen, woraus man wohlschmeckendes Warmbier ohne Zucker bereiten kann.	3.	325.
Mandelsyrop.	2.	335.
Maulbeerbaume, von dem.	3.	160.
Mausmaschine zur Vertreibung der Feldmäuse.	2.	110.
Meerrettigs medizinischer Nutzen.	6.	57.
Melzers Abbildung und Beschreibung einer neuen Säemaschine.	6.	1.
Methode, eine sehr einfache, Geistererscheinungen zu bewirken.	3.	198.
— vom Blitze getroffene Menschen zu beleben.	5.	285.
— den Weinstock zu pfropfen.	4.	133.
— auf 20jährige Erfahrung gegründete, die Zuchtkälber auf eine sehr nützliche Art von ihren Müttern wegzunehmen und groß		

zu

	B.	Seite
zu tränken, statt sie nach dem bisherigen Gebrauche, an selben säugen zu lassen.	4.	154.
Milch, statt Oelanstrichen anzuwenden.	2.	156.
Mirabelle, die kleine.	3.	142.
Mittel, noch einige, wider die Ameisen.	5.	281.
—— den Anfang der Wuth oder Tollheit bey den Hunden zu kuriren.	3.	63.
—— die Gesundheit der Augen zu erhalten und ihren Krankheiten vorzubeugen, von Dr. C. F. B. Ettmüller.	6.	274.
—— alte Bäume zu verjüngern.	3.	2[illegible]7.
—— junge Bäume fruchtbar zu machen.	2.	376.
—— bewährtes, wider Baumschäden.	5.	213.
—— gegen Bienen- und Wespenstich.	5.	286.
—— wider die Blattläuse und Baumwanzen.	3.	279.
—— um den Brand vom heißen Wasser unschädlich zu machen.	5.	286.
—— wider das Faulfieber.	3.	45.
—— gegen die Flecken auf der Milch.	2.	365.
—— das Fleisch bald weich zu kochen.	3.	291.
—— erprobtes, gegen die Grünspan-Vergiftung.	4.	360.
—— Holzwerk, Leinwand und andere Sachen, die die Anfeuchtung ertragen, vor Feuersgefahr zu sichern.	2.	204.
—— zweckmäßiges, dem Honig den unangenehmen Beygeschmack zu benehmen, und ihm die reine Süßigkeit des Zuckers zu geben.	3.	177.
—— wider die Hornviehseuche.	3.	42.
—— wider Hühneraugen.	2.	307.
—— wider einige den Pflanzen schädliche Insekten.	3.	137.
—— Kleider, Meublen und Zimmer von Wanzen, Motten und andern zu befreyen.	1.	193.

Mittel,

	B.	Seite
Mittel, dem Kornbranntweine den Geschmack des Franzbrantweins zu geben.	3.	220.
— wider die Kornwürmer.	3.	44.
— gegen Leberflecken oder Sommersprossen.	4.	329.
— die verpestete Luft aus Kellern, Berghöhlen u. s. w. wegzuschaffen, und allenfalls schon erstickte Menschen zu beleben.	3.	48.
— gemeinnütziges, auf Erfahrung gegründetes, gegen den May = oder Spatfrost.	5.	287.
— junge Obstbäume, die nicht tragen, fruchtbar zu machen.	5.	222.
— bey vom Klee aufgeblähten und dem Tode nahen Pferden.	2.	305.
— besonderes, wider das Podagra.	4.	220.
— ein anderes bewährtes, wider das Podagra.	4.	239.
— gegen die Raupen der Winterschmetterlinge.	3.	270.
— wider den sogenannten Schwabenkäfer.	5	285.
— daß die Tauben gerne in den Schlägen bleiben.	3.	332.
— ein erprobtes, wider Theurung.	5.	38.
— gegen krankhafte Umstände des Rindviehes.	2.	365.
— bey Verbrennung oder Brandschäden anzuwenden.	6.	331.
— erprobte sichere, zur Vertilgung der lästigen Fliegen in den Wohnzimmern.	5.	277.
— dem Weine seine verlorne Kraft und Wohlgeruch wieder zu geben.	3.	158.
— von der Herbstsaat die schädlichen Würmer und Raupen zu vertreiben.	2.	336.
— ein durch berühmte Aerzte an mehr als 500 Personen bewährt gefundenes, wider den Wurm am Finger.	5.	272.

Mittel.

	B.	Seite
Mittel, gegen hohlgewordene und doch noch fest stehende Zähne.	4.	330.
—— wider faules oder scorbutisches Zahnfleisch, und den daher mehrentheils rührenden üblen Geruch aus dem Munde.	4.	329.
Monarde eine vortrefliche Gewürzpflanze.	1.	118.
Motten, von Kleidern und Pelzwerk abzuhalten.	6.	330.
Nachtlichter, wohlfeile.	3.	274.
Nachtrag zur Verfertigung der Rumford'schen Suppe.	3.	6.
Narben des Verbrennens, wie man sie verhindern kann.	6.	331.
Noth und Hülfstafel zur Verhütung der Rindviehpest oder Viehseuche nach Faust.	6.	209.
Nutzen, über den, der Erdnuß.	5.	192.
Obst mehrere Jahre zu erhalten.	1.	236.
Obstanpflanzung, vom Morgenstern in Sandersleben.	4.	114.
Obstbaumzucht, über die.	1.	296.
Obstessig zu machen.	1.	241.
Obstwein zu machen.	1.	236.
Oel aus Obst zu gewinnen.	3.	215.
Oel aus Sonnenblumenkörnern zu gewinnen.	5.	263.
Oele vor dem Ranzigwerden zu bewahren, auch sie zu bleichen und zu färben.	2.	282.
Pfeifenköpfe, zerbrochene meerschaumene, augenblicklich so gut zu kitten, daß man so gleich wieder daraus rauchen kann.	6.	324.

Pferde,

	B.	Seite
Pferde, wie sie zu erziehen, gesund zu erhalten, kranke zu kuriren, und zu beurtheilen.	2.	224.
Pfirschenstämme zu erziehen. . .	2.	352.
Pflanzung und Wartung der Artischocken.	3.	283.
Pflaumen zu trocknen. - - -	6.	306.
Pflug, dreyscharriger, des Herrn Zelle. -	1.	19.
Rad, das persische, zur Wiesenwässerung.	4.	143.
Rath, ein geprüfter, zur Verbesserung der Obstbaumzucht, von J. E. Rudolphi.	4.	119.
Ratzen und Mäuse zu vertreiben. -	6.	339.
Räucherpulver. - - - -	6.	343.
Rauchtabak, sehr wohlfeiler, und den gewöhnlichen übertreffender. - -	1.	127.
Raupen, gegen die. - - -	5.	283.
Regeln, bey dem Destilliren. - -	3.	79.
—— verschiedene, die man zu beobachten hat, um immer gesundes und schönes Vieh zu haben. - - -	5.	245.
Reisbau in Deutschland, nebst der Maschine ihn zu enthülsen. - - -	2.	121.
Rettung in schnellen Todesgefahren. -	3.	111.
—— des Viehes bey Feuersgefahr. -	2.	30.
Rettungsmaschine an Kutschen. - -	4.	377.
Rezept zu einem berühmten Gährungsmittel, oder die Kenntniß Hefen zu machen.	3.	266.
Rindviehseuche, der, auf eine ganz natürliche Art gleich nach der Geburt vorzubeugen.	2.	112.
Röthelstifte, verbesserte, zum Zeichnen.	4.	295.
Rumfordische Suppenbereitung. - -	2.	331.
Runkelrübenzucker, und dessen Bereitung.	2.	313.
Sämmereyen vor dem Raub der Vögel und Insekten zu sichern. . - -	3.	272.
Safran, von dem. - - -	6.	78.

	B.	Seite
Salat und Blumenkehl in 48 Stunden zu erziehen. - - - -	6.	102.
Sauerwerden des Biers zu verhindern.	6.	317.
Schädlichkeit und Unschädlichkeit, über die, des Mutterkorns. - - -	5.	124.
Schaafwolle, wie eine recht feine zu bekommen. - - - -	6.	95.
Schilen, wider das, oder das Schiefsehen.	6.	286.
Schwitzen, wider das an Füssen. -	5.	276.
Seidenpflanze, syrische, deren Nutzen u. s. w.	1.	175.
Seidenwürmer, von denen. - -	2.	356.
Seiffenschonung beym Waschen. - -	1.	242.
Siklers Obstkultur. - - -	4.	96.
Spargelbau, Spargelsaamen, dessen Aussaat, Erziehung der Fechser u. s. w. -	1.	151.
Spielzeuge für Kinder, bemalte, deren Schädlichkeit. - - - -	1.	244.
Spörgelbau, nützlicher, ein nützliches Futterkraut, das auf allen schlechten Böden gepflanzt werden kann. - -	2.	104.
Stärke, eine neue. - - -	4.	374.
Stallfütterungs grosser Nutzen. - -	6.	90.
Steindels Buttermaschine. - -	5.	213.
Strafpredig, in Betreff des Aderlassens an die Herren Dorfbader, vom Dr. Krause.	6.	116.
Stroh, das, soll es gefüttert, oder eingestreuet werden? - - - -	5.	40.
Syrop, guter aus Most zu bereiten. -	5.	261.
Teichelröhren, steinerne. - - -	2.	286.
Tinten, sympatätische. - - -	6.	318. 320.
Töpferglasuren, unschädliche. - -	2.	287.
Tokayerwein zu machen. - - -	6	344.
Treibhäusereinrichtung, verbesserte. -	1.	347.
Tropfen, mit einem einzigen, ein ganzes Zimmer wohlriechend zu machen.	4.	301.

	B.	Seite
Tuch, wollenes, vom Wasser undurchdringlich zu machen. - - - -	1.	30.
Tücher, über wasserdichte. - -	4.	150.
Unterricht über Blitz und Donner, und die Art und Weise, wie man bey einem Gewitter sein Leben gegen den Blitz schützen und retten kann. - -	3.	300.
— faßlicher, Gebäude vor dem Einschlagen des Blitzes zu verwahren. - -	4.	168.
— über die Räucherung mit Salpetersäure zur Vermeidung der Ansteckung durch bösartige Fieber von der Medizinalpolizey zu Salzburg. - - - - -	5.	265.
Ursachen des Mißrathens der Winterfrüchte.	2.	215.
— über die wahren, des Rauchens der Kamine, und über die Mittel diesem abzuhelfen. - - - - -	4.	318.
Verbesserung der Aecker durch Lehmen. -	5.	58.
— der Wollzucht. - - -	3.	262.
Verboth, über das, des Branntweinbrennens. - - - - - -	5.	193.
Verfahren, Bäume gegen den Frost zu sichern	3.	273.
Verfeinerung der Schafwolle. - -	6.	95.
Vergoldungen, alte, zu reinigen und ihnen den vorigen Glanz wieder zu geben.	6.	326.
Vermehrung des Honigertrags. - -	5.	271.
Verschönerung der Dörfer, über die. -	2.	220.
Versuch mit der Keberschen Säemaschine.	5.	197.
Versuche zerschiedener Landwirthe über das Gypsen des Bodens. - - -	4.	137.
Versuche, und Beobachtungen über verschiedene Sorten Lichter, aus Wachs, Talg, Wollrath, so wie solcher, die aus der Vermischung dieser drey Substanzen bereitet sind, so wohhl in Hinsicht der Sparsamkeit beym Brennen derselben, als auch		

 der

	B.	Seite
der Erleuchtung, die dadurch bewirkt wird, angestellt vom Prof. Hermbstädt in Berlin. - - - -	6.	169.
Vertilgung der Raupen. - -	2.	328.
Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten von Dr. Krause. - -	6.	105.
Verzeichniß der in deutschen Förften befindlichen Bäume und deren Nutzen. -	1.	60.
Viehfutterung, die beste. - - -	1.	323.
Vogelleim, einen guten, zu machen. -	6.	327.
Vorschlag dem Futtermangel zu steuern. -	2.	144.
—— die Getreide = Consumtion zu mindern.	4.	361.
Vortheile in der Brauerey, und Branntweinbrennerey. - - - -	2.	32.
—— der Ochsen zum Ackerbaue, deren Erziehung u. s. w. - - -	2.	126.
Vortheile der Zugkühe gegen Zugochsen, von Dr. Hadermann. - -	4.	362.
—— und Wichtigkeit, über die, des Käsemachens. - - - -	5.	1.
Vortheilen, von den, der Feuerungsverbesserungen, von J. B. Vogelmann. -	3.	220.
Wachs, neuentdecktes wohlfeiles, zum Ersatz des theuren Unschlitts. - -	2.	378.
Wachsbaum, der neue europäische, die schwarze Pappel, durch welche man ein zu Kerzenlichtern taugliches Wachs erhält, welches an Geruch das Wachs übertrift, an Helle und Kläre der Flamme dem Wachse gleich kömmt, an Kosten aber weniger, als Unschlitt beträgt. In naturhistorischer, medicinischer, artistischer und ökonomischer Hinsicht bearbeitet. -	4.	265.
Wachsen, das, der Obstbäume zu befördern.	2.	326.
Wachshervorbringung, künstliche. - -	1.	356.
Wanderer, der fliegende. - -	3.	202.

	B.	Seite
Warnung vor dem unbedingten Gebrauche von mancherley gewöhnlichen und bekannten Arzneyen. - - - -	6.	117.
Warzen, die, zu vertreiben. - -	4.	300.
Was beym Kochen der Speisen beobachtet werden muß, wenn es mit Nutzen geschehen soll. - - - -	3.	51.
Was bey dem Spielen der Kinder zu beobachten.	6.	233.
Was ist mit vom Froste schadhaft gewordenen Bäumen vorzunehmen? - -	3.	140.
Was soll man thun, wenn man Glas, Gräten, Knochensplitter, Nadeln oder andere spitzige metallische Körper verschlucket hat? - - - -	5.	284.
Wasser, womit man alle Flecke ausbringen kann.	1.	368.
Wechselwirthschaft, noch Etwas über. - -	5.	63. 65.73
Wein, für Arme, vorzüglich zur Stärkung bey der Aerndtearbeit. - -	5.	260.
—— dem, einen guten Geschmack zu geben.	3.	156.
—— aus einem schlechten einen guten geistigen zu machen. - - -	6.	335.
Weinverbesserungen. - - -	1.	324.
Weinmostverbesserung. - - -	2.	63.
Weinprobe, sichere. - - -	5.	274.
Weintrauben bey ungünstiger Witterung im späten Herbste die Reife zu verschaffen.	3.	282.
Weitzen zu setzen statt zu säen. - -	1.	7.
Wenn Kalk oder Gyps in den Magen gekommen ist. - - - - -	6.	340.
Wetterprophezeyung aus dem Verhalten der Spinnen. - - - -	6.	252.
Wider die Wanzen. - - -	4.	301.
Wider den Wurm am Finger. - -	4.	300.
Wiegen, das, ist den kleinen Kindern schädlich.	1.	232.
Wiesen, auf wüsten Sandstellen anzulegen.	1.	1.

	B.	Seite
Winterblumenbau. - - - - -	2.	380.
Wirkungen und Nutzen des Knoblauchs; sowohl in der Arzeney als in der Oekonomie. - - - - - -	6.	53.
Wodurch entsteht der üble Geruch aus dem Munde, und wie ist er zu vertreiben?	5.	268.
Woher entstehen Bückel, Steifheit des Rückens, höhere Seiten, und Mittel dagegen. - - - - - -	2.	205.
Würzapfel, der gelbe - - -	3.	56.
Zahnschmerzen, Mittel dagegen. - -	1.	227.
Ziegeldächer, wie sie angelegt werden müssen um der Beschädigung der Häuser durch Schlagregen, Schneegestöber und Feuerfunken vorzubeugen. - - -	2.	248.
Zitronen frisch zu erhalten. - -	2.	100.
Zucker aus den Früchten des Apfelbaums.	4.	126.
Zucker, wohlfeiler, aus türkischem Korn.	3.	44.
Zuckerbereitung aus einheimischen Gewächsen und aus Honig. - - - - -	2	321.
Zu machen, das die Fliegen und Mucken die Pferde nicht stechen. - -	3.	275.
Zu wissen ob ein Ey frisch ist oder nicht.	6.	342.
Zwiebeln von ausserordentlicher Größe zu ziehen. - - - - -	4.	300.

Anzeige

Anzeige

eines vorzüglich für Schulen und Landgeistliche sehr nützlichen und interessanten Werkes, welches allgemein empfohlen zu werden verdient, und durch alle solide Buchhandlungen zu bekommen ist; es ist die

Allgemeine Naturgeschichte in 6 Bänden, gr. 8. mit mehr als 400 in Kupfer gestochenen Abbildungen auf großen halben Bogen, welche in die Bücher gebunden, oder in Rahmen gefaßt und zur Zierde der Zimmer benützt werden können, für den äußerst geringen Preis zu fl. 8. Mit prächtig illuminirten Kupfern auf Velinpapier für fl. 12.

Davon ist auch einzeln zu haben:

Naturgeschichte des Thierreichs, 2 Bände, gr. 8. mit 312 Abbildungen für fl. 5. Mit prächtig illuminirten Abbildungen auf Velinpapier. fl. 8.

Naturgeschichte des Pflanzenreichs, 3 Bände, gr. 8. mit vielen Abbildungen fl. 5. Mit prächtig illuminirten Abbildungen auf Velinpapier fl. 7. 30 kr.

Naturgeschichte des Mineralreichs, gr. 8. sammt dazu gehörigen Abbildungen fl. 1. 45 kr. Mit prächtig illuminirten Abbildungen auf Velinpapier fl. 2. 30 kr.

Auch sind nachstehende Bücher durch alle gute Buchhandlungen zu bekommen:

Anweisung zum Seifensieden, Lichterziehen, Eßigbrauen, Einmachen von Früchten, Einpöckeln, Räuchern des Fleisches, Brodbacken, Bierbrauen, Stärke machen, Holzersparen, Färben und Bleichen. 8. 805. 30 kr.

Arnswald, J. F., neuester Briefsteller zum allgemeinen Gebrauche; oder Anweisung zum Briefschreiben für alle Fälle des menschlichen Lebens, sammt einem deutsch = lateinisch = und französischen Titularbuche. 8. 804. 1 fl.

Auswahl neuer Erfindungen, Entdeckungen und Verbesserungen in der Oekonomie, Stadt = und Landwirthschaft, Feldbau, Viehzucht, Gärtnerey, Bräuerey, Brantweinbrennerey ꝛc. 6 Theile. Mit schwarzen und illuminirten Kupfern. 8. 804. 9 fl.

(Erster und 2ter Theil werden nicht vereinzelt.)

Bauernphilosophie, oder Belehrung über die wichtigsten Gegenstände des Aberglaubens, und andere nützliche Kenntnisse. 2 Theile. 8. 802. 1 fl. 30 kr.

Beschreibung der Daisenberger'schen Thermolampe, oder eines Spar = Ofens, welcher alle Zimmer im ganzen Hause heitzen und beleuchten kann. Mit Kupf. 8. 802. 30 kr.

Beumelburg, Fr. W., Noth = und Hülfsbüchlein für angehende Pfarrer, welche den geistlichen Geschäftsstyl in Ausfertigung priesterlicher Zeugnisse ꝛc. noch nicht in ihrer Gewalt haben. 4te mit einem deutsch = latein = und französischen Titularbuche vermehrte Auflage. 8. 805. 30 kr.

Erzählungen interessanter Geschichten aus dem Leben merkwürdiger und berühmter Personen älterer und neuerer Zeiten. 2 Theile. Mit Kupf. 8. 803. 3 fl.

Fischer, J. N., Entwurf zu einer Gymnastik, oder Anleitung zu Leibesübungen für die Jugend. 8. 800. 18 kr.

Florian, des Hrn. von, Gonzalvo von Cordoua, oder das wieder eroberte Granada in französischer Sprache. Mit deutschen Wort = und Sacherklärungen neu herausgegeben von J. F. A. 2 Bände. Mit Kupfern. 8. 802. 3 fl.

Geiger, F. H., neuestes Sitten = und Exempelbuch zum Unterricht für gemeine Leute. 3te Aufl. 8. 805. 36 kr.

Jais, J. E., Christenlehr = und Prüfungsgeschenk für die fleißige und gutgesittete Jugend zur Bildung des Herzens, des Verstandes, und zur angenehmen Unterhaltung. 2 Theile. Mit Kupferchen. 8. 804. 24 kr. Schreibpap. 30 kr. illuminirt. 45 kr.

Kochbuch, baier'sches, für Fleisch = und Fasttäge, enthält leichtfaßliche Anweisungen für alle Stände, auf die vortheilhafteste Art zu kochen, zu backen, und einzumachen. Von Joh. Mar. Huberinn. 3te Aufl. 8. 804. 1 fl. 30 kr.

Kunst, die, aus dem Gesichte Krankheiten zu erkennen und zu heilen. Ein semiologisches Fragment aus dem Latein. von G. Hoffmann. 8. 802. 18 kr.

Leben und Thaten des ersten Konsuls Bonaparte. Mit dessen Portrait. 8. 802. 1 fl.

Müller, Hr. von, wie sich lebendig Begrabene gar leicht wieder aus Sarg und Grab helfen, und ganz bequem herausgehen können. 8. 802. 15 kr.

Münchhausen, F. von, wunderbare Reisen zu Wasser und zu Lande, und lustige Abentheuer, wie er dieselben bey der Flasche Wein im Zirkel seiner Freunde selbst zu erzählen pflegte. Mit 25 Kupfern. 8. 803. 2 fl.

Nikolay, K. L., das Felsenschloß von Somerau, oder Geschichte eines relegirten Studenten. 8. 801. 36 kr.

Nonner, F. G., der redliche Dorfbader zum schnellen und sichern Gebrauch in Krankheiten und Nothfällen auf dem Lande. 8. 805. 45 kr.

Sammlung, ausgewählte, lehrreicher Erzählungen und Geschichten für Kinder von 6 — 12 Jahren zur Bildung ihres Karakters, guter Sitten und zur Schärfung ihres Verstandes. 2 Theile. 8. 804. 1 fl. 30 kr.

Sandfort und Merton, eine sehr angenehm unterhaltende Geschichte; nach Herrn Berquins freyen französischen Uebersetzung aus dem Englischen in

das Deutsche übersetzt, und zur mehreren Bequemlichkeit, die französische Sprache ohne Hilfe eines Lehrers und eines Diktionairs zu erlernen, mit französischen Anmerkungen versehen vom G. P. P. 2 Theile. Mit 2 Titelkupfern. gr. 8. 802. 1 fl. 30 kr. Auf Postpapier 2 fl.

Scheller, Fr. J., Mythologie der nordischen und andern deutschen Völker. Mit 1 Titelkupfer. 8. 804. 1 fl.

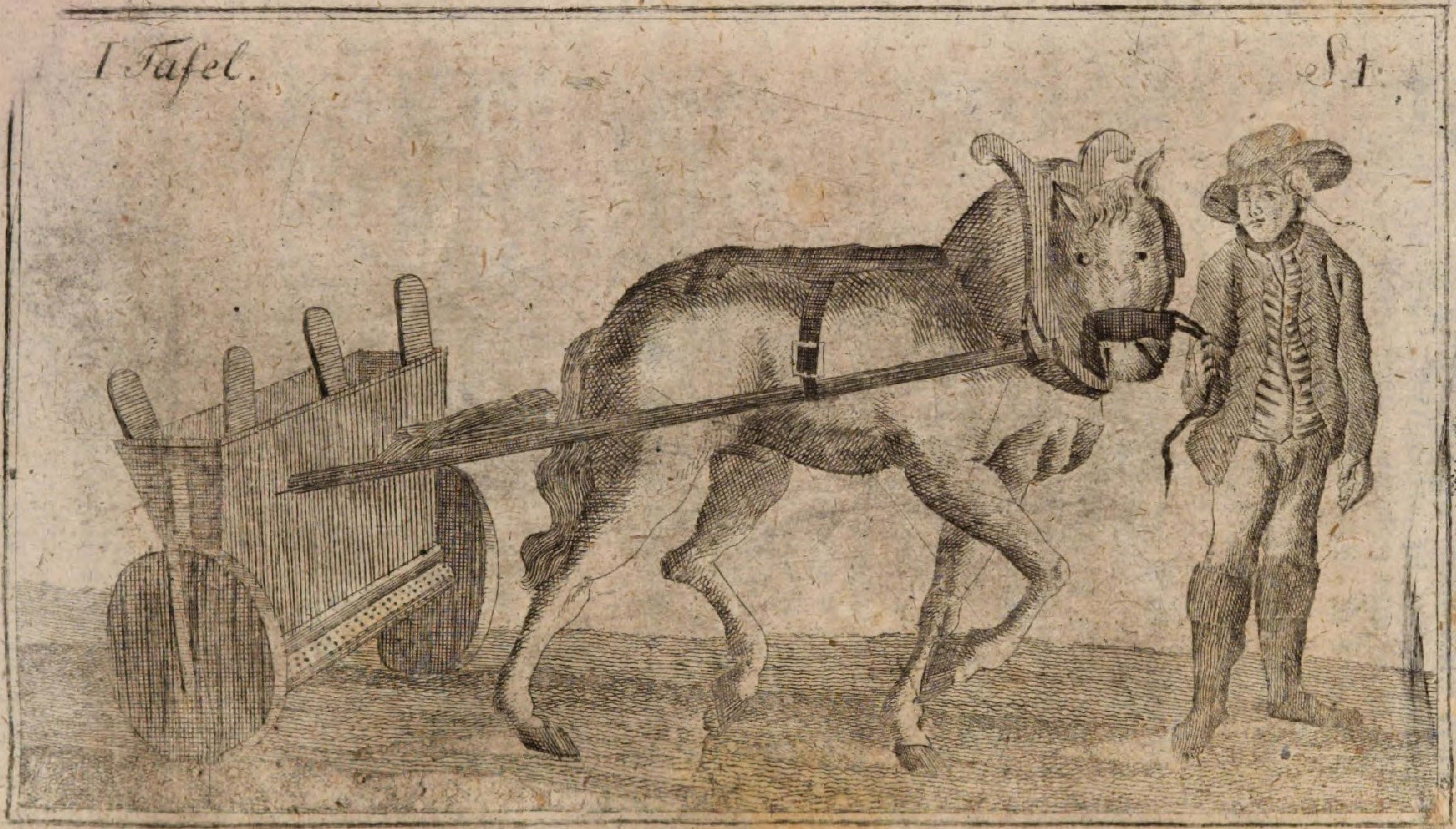
Schmid, J. N., Grundsätze zur Sittenlehre für Kinder, zum Gebrauche der Eltern, Schullehrer und Erzieher in katechetischer Form. 8. 804. 48 kr.

Versuch einer Menschenlehre, sich selbst und andere Leute kennen zu lernen. Dargestellt in einer Reihe historisch = moralisch = satyrischer Gespräche, von J. T. A. und C. 3 Theile. 2te Aufl. gr. 8. 802. 3 fl.

Verzeichniß, alphabetisches, sämmtlicher Entschädigungs = Objekte, auch wo solche liegen, wer ihre ehemalige Besitzer waren, und an wen sie gekommen sind; nebst einem weiteren Verzeichniß Derjenigen, welche Statt eines Territorial = Ersatzes, bey Fürsten, Ständen, und der Schiffahrts = Oktroi, auf jährliche Renten angewiesen wurden. 4. 804. 24 kr.

Witz und Laune, oder Auswahl der besten und witzigsten Anekdoten und Geschichten, welche sich bey verschiedenen Gelegenheiten passend anbringen lassen, um den traurigsten Menschen zum Lachen zu bringen. 2 Bde. Mit Titelkupfern. 2te verbesserte Aufl. 8. 804. 3 fl.

Young, Dr. E., Klagen, oder Nachtgedanken in 3 Bändchen. Mit schönen Titelkupf. und Vignette. 8. 802. 1 fl. 45 kr.


I Tafel.
S. 1.

Nro. 1.

Dr. Meltzer's einfache Säemaschine und Feldmesser.

(Mit einer Kupfertafel I.)

Bey der immer steigenden Theuerung aller Lebensmittel und andrer Gegenstände ist es durchaus ein würdiges Bestreben, neue Hilfsmittel zur Erleichterung in jeder Art zu erfinden. Keine Schwierigkeit und anfängliche Unvollkommenheit bey einer Maschine muß uns daher abhalten, sie zu vervollkommnen oder zu suchen, auf einem andern Wege zu seinem Ziele zu gelangen. Der Einwand, „weil unsere Vorfahren keine Maschinen zur Erleichterung gebraucht haben, so bedürfen wir auch keine," ist nicht für Jeden, der einsehen mag, daß sich die Zeiten und mit selbigen auch die Bedürfnisse ändern.

In der Oekonomie hat man von jeher über die Seltenheit eines guten Säemanns und über die Ungleichheit des Säens selbst sehr geklagt. Welchen hohen Werth legt man auf einen guten

Säemann, und wie sehr muß man sich seinen andern Launen unterwerfen! Welche Ungleichheit herrscht im Säen selbst! Abgerechnet, daß auch der beste Säemann nicht immer gleichförmig säen kann, so wird bald viel, bald ausserordentlich viel verstreuet: denn zu wenig trifft man nirgends an. Wo das Getraide dünn stand, war nicht sowohl das dünne Säen schuld, sondern vielmehr die unrechte Art und Weise, oder der schlechte Samen, oder eine überaus ungünstige Witterung.

Diesem Uebel und allen diesen Hindernissen soll die gegenwärtig bekannte Säemaschine durchaus abhelfen. Wir haben zwar schon Säemaschinen, die viel Gutes leisten, und mit Recht an vielen Orten schon im völligen Gebrauche sind. Aber für viele Länder und besonders für Deutschland und nördliche Gegenden sind sie theils zu kostspielig und theuer, theils wegen Reparatur und Gebrauch viel zu künstlich und zusammengesetzt. Denn es sey eine Maschine in der Oekonomie noch so gut, sobald sie nicht ein jeder Landwirth sowohl bauen, als auch jedesmal ohne vielen Zeitverlust ausbessern kann: so ist sie nicht tauglich und gewinnt keinen Eingang.

Mein ganzes Bestreben war auch bey dieser Maschine, wie bey allen andern von mir erschienenen, eine Menge schon wohlgerathener Säemaschinen wieder zu verwerfen, bis ich endlich

endlich eine so einfache Maschine ausdachte, als die gegenwärtige ist. Meine ganze Beruhigung besteht also auch darinn: vorzüglich die Einfachheit zu erreichen; denn die Verbesserungen finden sich leicht und von selbst.

Wer hingegen verlangt, keine Maschine, Kunst und Wissenschaft eher bekannt zu machen, bevor sie nicht die höchste Vollkommenheit erlangt habe, der macht sich eben so lächerlich, wie Jener, der nicht eher ins Wasser gehen will, bis er nicht schwimmen könnte. Eben das dreuste Wagen, Versuchen lehrt neue Kunst!

Freylich, bey allen ersten Versuchen und Erfindungen muß allerdings etwas gewagt werden. Aber bey allen diesen Versuchen wagen wir nur Etwas, und bey weitem nicht so viel, wie Columbus und seines Gleichen, die sogar ihr Leben aufs Spiel setzten. Wohl giebt es überökonomische Oekonomen, die auch nicht einmal einen kleinen Theil ihres Ueberflusses, der sie sogar manchmal drückt, wagen wollen. Diese mögen nur das Geld zählen, und es als den allerletzten Endzweck des Reichthums ansehen! Es giebt deren, die bey der Erscheinung einer neuen Schrift oder Maschine lieber ökonomisch als billig denken, und von einem Einzelnen verlangen, alle seine Zeit auf Nachdenken und Vereinfachen und seine Ein-

künfte auf Versuche zu verwenden, damit sie nur ärndten können, ohne gesäet zu haben.

Zu diesen Vorerinnerungen bin ich zu meiner Rechtfertigung von Denjenigen genöthigt, die etwa bey der Einfachheit dieser Säemaschine wegen des Preißes sich beschweren möchten.

Es besteht die Maschine, wie man auf dem Kupfer sehen kann, aus einem viereckigen Kasten, der unten etwas zusammenläuft. An diesem Kasten dreht sich eine Walze um, in welcher sich die Löcher in derjenigen Ordnung und Größe befinden, daß die Samenkörner sich setzen und auf das Feld fallen sollen. Im Innern des Kastens befinden sich zwey Leisten mit hervorragenden Schiebern, die unten mit dickem Filz oder vielfachem Tuche beschlagen sind, und dazu dienen, an der Walze abzustreifen und nur diejenigen Körner durchstreichen zu lassen, die sich vor die Löcher gelegt haben. An einer Gabel, die mit ihren Enden aus dem Kasten hervorgeht, zieht ein Pferd die Maschine. Indem sich die Maschine fortbewegt, drehen sich die Räder und mit ihnen die Samenwalze, und diese schüttet von einem Ende zum andern die Samen gleichförmig aus. An einem Rad ist ein Pflock angebracht, der bey jedesmaliger Umdrehung desselben einmal anschlägt. Da die Walze 2 Ellen lang, und der Umkreis

des

des Rades 3 Ellen ist: so sind bey jedesmaligem Umlaufe des Rades oder bey einem Schlage des Pflockes 6 Quadratellen besäet. In dieser Hinsicht kann man es in doppelter Art als Feldmesser ansehen: einmal in der Zahl der Umläufe des Rades, und dann wieder nach dem Maaße des verbrauchten Samens, da dieser immer gleichförmig fällt.

Was aber bey dieser Maschine die meiste Aufmerksamkeit erfordert, und worin die verschiedensten Meynungen herrschen, und wohl auch noch lange Zeit herrschen werden, ist bey der Beantwortung der Frage: wie weit von einander soll der Same fallen? und wie weit von einander sind die Löcher in der Walze zu machen? weil von diesen Löchern alles abhängt.

Ohne Schiedrichter zu seyn, wie dicht oder dünn zu säen sey: so gestehe ich gerne selbst zu, daß das sich abändere, theils nach der Beschaffenheit des Bodens, theils nach der Lage des Samens, ob er tief oder flach zu liegen komme, theils nach der Güte und Größe des Samens, theils nach dem Klima, theils nach der Jahreszeit und nach der Witterung. Aber darinn kommen doch die Wünsche Aller überein, daß, welche Säeart man auch wähle, man doch gleichförmig und bestimmt säen wolle. Ferner, ist als gewiß anzunehmen, daß kein

Säemann so gleichförmig, als diese Maschine säen kann. Man betrachte den Wurf des allerbesten Säemanns! Erstlich, nach den Gesetzen der Schwere fallen die schweren Körner zeitiger und dem Säemann näher an die Erde, als die leichten; zweytens, ein jedes Wanken des Säemanns macht auf die aufliegenden Körner eine widrige Wirkung, bald zu viel, bald zu wenig; drittens, ein jeder Windstoß wirkt ungleich auf die verschiedene schweren Körner, besonders auf die leichten, die er weiter führt. Man betrachte ferner den Wurf des allerbesten Säemannes! Indem ein jedes Feld eine Fläche von mehr oder weniger großen Vertiefungen darstellt: so wirfft der Säemann seinen Samen aus. Die Körner tanzen und springen nach ihrer verschiedenen Schwere, nach der erhaltenen Richtung des Wurfes und des Windes, wie nach dem Anfallen und Aufprallen herum. Die meisten Körner vereinigen sich in den Vertiefungen. Demnach kann man von jedem Felde behaupten: auf ihn sey Samen verschwendet, wenn man dünne oder dichte Säeart wählet. Wozu eine Menge Körner in einem Loche, die wohl keimen aber nicht fortkommen können? Diese Maschine hingegen streuet gleichförmig aus, sie gehe über Erhöhungen oder Vertiefungen. Ferner, da sie nahe an der Erde ausschüttet: so fällt sowohl schwerer als auch leichter Same vermischt und gleichförmig aus. Was auf diese Art in gehöriger Weite

von einander entfernt keimt, kann alsdann auch fortkommen, und bey der vielen Ersparung des Samens stehet demnach die Saat dichter und gesünder als gewöhnlich. Anstatt daß die Saat mehrerntheils reihen- und kammweise steht, in den Linien zu dicht und mit großen Zwischenräumen zum Aufenthalt für Unkraut, so streuet hingegen diese Maschine auf allen Flecken und Theilen des Feldes gleichförmig aus. Der 4te und 5te Theil der gewöhnlichen Aussaat wird dadurch erspart, und für die Menschheit gewonnen. Weit entfernt, mich auf diejenigen Rechnungen zu berufen, die sehr richtig beweisen, daß nur das 8te oder 10te ausgestreute Samenkorn Früchte trage; so bin auch ich ebenfalls überzeugt, daß wir deßwegen sehr stark aussäen müssen, weil ein großer Theil des Samenkorns entweder in der Tiefe verfault, oder in der Oberfläche vertrockne; daß ein Theil des Samens an sich unfruchtbar sey, und sich gar nicht entwickele; daß ein anderer Theil von Insekten und andern Samenraubthieren beschädiget, und ein noch anderer Theil von andern ungünstigen Umständen vertilget werde. Aber doch denjenigen Samen können wir sehr leicht ersparen, der zuviel sich an einem Orte anhäuft, und bloß deswegen eingehen muß, weil er wegen Ueberhäufung nicht aufkommen kann. Diese beyden Vortheile, sowohl Gleichförmigkeit als Ersparung, gewährt eine solche Maschine einzig und allein, und kein Säe-

 mann

mann kann es mit der Hand aus angezeigten Gründen ihr gleich machen.

An derjenigen Maschine, mit welcher ich Versuche angestellt habe, und damit auch fortsäe, habe ich die Löcher in folgender Ordnung angebracht, nämlich: die Walze von 2 Ellen habe ich von einem Rade zum andern in 24 Theile oder Ringe abgetheilt, und in jedem solchen Ringe im Umkreise 24 Löcher angebracht. Nun scheint es dem Auge anfänglich, als lägen die Löcher einander zu nahe. Allein, man muß bedenken, daß, wenn sich die Räder von 6 Fuß einmal umdrehen, die kleinere Walze auf dem ganzen Flächenraume sich auch nur einmal mit herum bewege. Die Löcher sind mit einem Meisel viereckig eingeschlagen, und zwar von einer Seite schief hinein bis zu einer Tiefe von einem Viertelszoll und auch einen Viertelszoll breit, damit sich bequem 2 Samenkörner hineinlegen können. Die schief eingeschlagenen Löcher gewähren den Vortheil, daß, wenn die Maschine zu stark säen sollte, man nur die Gabel mit den Pferden auf der andern Seite vorlegen darf, wo es noch dünner säet, weil das Streichbrett weniger Körner in den Löchern liegen läßt. Wenn der Samen unverrückt aus den Löchern auf den Acker fiel: so würde er 2 bis 3 Zoll weit auseinander fallen. Aber indem die Walze sich drehet, so vertheilen sich die Samenkörner während dem Fallen. Auch

kann

kann das Zerstreuen des Samens dadurch befördert werden, wenn man an der Seite des Kastens, wo die Körner ausfallen, noch ein Streifchen Leinwand vorhängt, wo der Same auffällt. Ich habe aber dessen niemals nöthig gehabt. Ferner kann man das dichtere oder dünnere Säen bey den verschiedenen Getraidearten noch genauer dadurch erreichen, wenn man größere oder kleinere Räder an die durchlöcherte Walze legt; denn je größer die Räder sind, je weniger kommt von der Walze auf denselben Flächenraum zu liegen, den die Räder bescheiben.

Auf dem Rittergute Zöbigker unterm Amte Freyburg, habe ich auf einem sächsischen Acker von 300 Quadratruthen à 7 Ellen 14 Zoll, wo man sonst mit einer Hand 200 Pfund Korn säete, nur 150 Pfund gebraucht, und die Saat war doch zu dicht aufgegangen. Auf denjenigen Aeckern, wo ich mit der Maschine so viel ausstreuete, als mit der Hand gewöhnlich geschieht, war die Saat übermäßig dicht, wie grüner Filz aufgegangen: ich konnte daher Samen ersparen, und die Saat stand doch besser.

Das Verfahren und der Gebrauch mit dieser Maschine ist sehr einfach. Man führt an der Hand das Pferd an der Maschine an dem äußersten Rande des Feldes herum, und

beym Herumkommen wieder mit dem einen Rad in das Geleis des ersten Ganges u. s. f., und hört in der Mitte des Feldes wieder auf. Auf diese Art bleibt mehrentheils in der Mitte des Feldes noch ein schmaler Streif übrig, der schmäler ist als die Maschine, welches man daher mit der Hand ganz aussäet. Eine eigene Vorrichtung an der Maschine zu machen, damit auch dieser kleine Rest, oft nur einen Fuß breit, noch damit besäet werden könne, ist zwar leicht möglich, aber für den arbeitenden Landmann zu weitläuftig. Da diese Maschine für ein Pferd viel zu leicht ist, weil sie schon 2 Menschen bequem ziehen können: so kann man hinter der Maschine noch eine leichte Egge von gleicher Breite mit der Maschine anhängen, womit der ausgestreute Same zugleich untergeeggt werden kann, und man kann dabey auch desto deutlicher und unverkennbarer sehen, ob die Knechte alle Flecken des Feldes richtig und genau besäet haben.

Diese Maschine ist einfach, weil sie nur aus einem viereckigen, unten zusammenlaufenden Kasten bestehet, an dem sich eine mit Löcher umgebene Walze umdreht, und so durch die Löcher fällt. Von Innen sind Schieber angebracht, um nach Belieben dicht oder dünn säen zu können. Da sie den Samen sogar bey Sturm recht gleichförmig umhersäet: so wird zum Wohl der Menschheit sehr viel von dem

theuern

theuern Samen erspart, und die Saat steht dennoch dichter; von den gekeimten Körnern gehen wenige ein und bleibt weniger Raum für Unkraut übrig. Diese Maschine ist auch, wie leicht zu erachten, wohlfeil zu bauen und keinen andern Hindernissen unterworffen. Man kann damit, ohne fernerhin von einzigen Säemann und von einer günstigen Witterung abzuhängen, in einer kurzen Zeit mit seinen gewöhnlichen Knechten schnell, ohne zu fehlen, viel auf einmal besäen. Zugleich ist an dieser Maschine ein einfacher Pflock angebracht, der jedesmal klappt, wenn eine gleiche Strecke besäet ist. Dadurch hat man den doppelten Vortheil, daß man erstlich einen Feldmesser hat, zweytens jedesmnl bestimmt wissen kann, wie viel Samen darauf nothwendig ist.

Da bey meinen unaufhörlichen und kostspieligen Versuchen, wie sich Jeder überzeugen kann, allein die Beförderung des Menschenwohls und Vervollkommnung des unvollständigen Ackerbaues zum Grunde liegt: so will ich dadurch meinen Eifer und meine Uneigennützigkeit öffentlich bezeugen, daß ich Demjenigen, der eine noch einfachere, gründlichere und nützlichere Säemaschine angeben könnte, hiermit eine Privatbelohnung von Einem Hundert Stück Dukaten zusichere.

Schlüßlich erinnere ich noch, daß ich hoffe, deutlich genug mich ausgedrückt zu haben. Sollte dennoch Jemand Zweifel hegen: so stehe ich zu jeder Erläuterung bereit, wenn man sich in frankirten Briefen an mich wendet. Wer aber öffentlich, gleich einem Scharfrichter mit dem Staubbesen, auftreten, und sich dadurch eine Würde unter den Menschen verschaffen will, gegen den werde ich mich zu seiner Zeit mit gehörigen Waffen zu vertheidigen wissen.

Uebrigens werde ich fortfahren, Versuche in vielerley Art zum Besten der Menschheit zu wagen, und unaufhörlich thätig zu seyn. Ob alles gleich Anfangs gelinge, weis nur allein die Vorsehung.

Denn viele Menschen begehen deßwegen keinen Fehler, weil sie gar nichts thun. Wie ein Säemann, muß der Mensch seine guten Absichten ausstreuen, und die Weisheit und Allmacht Gottes bestimmt hiebey, was davon gedeihen soll!

Adolph Heinr. Meltzer,
Dr. der Phil., abzugeben
bey Herrn Beygang in
Leipzig.

Nro. 2.

Entdeckung eines ächtdeutschen, höchst gesunden, leicht in Menge für jede Haushaltung zu ziehenden und reichlich eintragenden Stellvertretters des indischen Kaffees. Von F. G. Hasenbalg, der Arzney-Wissenschaft Doktor, königl. Preußischen Medicinal-Rathe, Hochfürstlich Hildesheimischen Leib-Arzte und Domprobsteylichen Physico.

Ich erfülle hiemit mein Versprechen, den von mir erfundenen und erprobten Stellvertretter des indischen Kaffees bekannt zu machen, und Jeden, welcher darauf unterzeichnet und voraus bezahlt hat, in den Stand zu setzen, noch in diesem Jahre für seine Haushaltung Vortheil daraus zu ziehen, wodurch er vor Andern, welche die Entdeckung demnächst erfahren möchten, einen beträchtlichen Vorsprung und Ersatz seiner gemachten Auslagen erhält. Wer mich kennet, und weis, wie fern ich von Windigkeit und Praleren bin, und daß ich um Alles in der Welt, mich durch ein nichtiges Vorgeben nicht lächerlich und verächtlich machen möchte, wird auf die Zuverläßigkeit aller meiner Angaben rechnen. Wer mich aber auch nicht kennet, wird, wenn er erfährt, daß ich durch alle

eingangene Dukaten nur kaum einen Ersatz der, auf die Versuche, die Bekanntmachung, die versendeten Proben u. s. w. verwendeten Kosten erhalte, doch glauben, weil ich öffentlich meinen Namen dazugebe, von der Vortreflichkeit meiner Erfindung müsse überzeugt seyn. Gelegen ist an der Sache im hohen Grade. Der indische Kaffee ist einmal eingeführt. Man hat sich an das angenehme braune Getränk gewöhnt; Verbothe, starke Auflagen, haben dessen Gebrauch nicht allein nicht abschaffen, sondern sogar nicht einmal beschränken können. Die Warnungen der Aerzte, vor zu vielem, zu starken und zu schwachen Kaffee, wovon der erste zu hitzigen Krankheiten und Schlagflüssen vorbereitet, und der andere durch Erschlaffung schadet, haben nichts gefruchtet. Staatswirthschafter haben berechnet, wie viele Millionen jährlich dafür aus jedem europäischen Lande gehen; haben gezeigt, daß der Verlust für die meisten europäischen Staaten dadurch übergroß und auf die Dauer unerträglich ist; daß die Staaten, welche nur Passiv-Handel treiben, dadurch denen, welche Activ-Handel führen, so zinsbar werden, daß sie nicht bestehen können; und daher gewünscht, daß der indische Kaffee durch inländische Erzeugnisse möge ersetzt werden. Es hat seit 30 Jahren (und so lange ist es, daß auch ich mich damit abgegeben habe) nicht an Männern gefehlt, die auf allerley Mittel gedacht, und Versuche

mit

mit allerley hiesigen Gewächsen angestellt haben. Ich will mich nicht dabey aufhalten, zu sagen, was gegen den Eichel-Kaffee, gegen den aus Buch, aus Erbsen, aus Kichern, Wicken, Wolfsbohnen, Rocken, Rummel- oder Runkelrüben, Kartoffeln u. s. w. zu erinnern ist. Nur des Cichorien-Kaffees, der am meisten Glück gemacht hat, und des Kaffees aus Erdmandeln, will ich mit Wenigem erwähnen. Dem Cichorien-Kaffee, welcher leicht in großer Menge kann gebauet werden, fehlt es am Oel, und dagegen hat er vielen entzündbaren Stoff. Er kann, ohne einen Zusatz von wahrem Kaffee, nicht wohlschmeckend gefunden werden; und ist der Gesundheit, wenn er allein getrunken wird, sehr nachtheilig. Mir sind in meiner Praxis mehrere traurige Fälle bekannt, wo durch den allein getrunkenen Cichorien-Kaffee, offenbar Nervenzufälle und Kontracturen entstanden waren, welches alles sich verlohr, da man den Cichorien-Kaffee nicht mehr trank. Daher verdient ihm bey denen, welche sich mit Cichorien-Kaffee begnügten, schon das aus gekochten, zerschnittenen, gedörreten, und dann gebrannten Kartoffeln bereitete braune Getränk, wirklich vorgezogen zu werden. Ist das gleich eben so wenig nährend, als der Cichorien-Kaffee, so ist es doch der Gesundheit weniger nachtheilig, und schmeckt wirklich besser, wenn man das gemahlene Kartoffelnpulver, nur eine geraume Zeit, etwa ein

halbes Jahr, immer in Vorrath bereitet, so daß es erst den Geruch und Geschmack der Kartoffeln verliert. Dasselbe ist auch der Fall bey den ausgeschnittenen und gedörreten Rummel, oder besser noch aus dicken rothen Rüben, welche zwischen den violetten rothen Rüben und den Runkelrüben in der Mitte stehen, gemachten Kaffee, denn, wenn dieser ein halbes Jahr alt ist, und Geruch und Geschmack verloren hat, ist er wirklich in mehrerem Betrachte besser, als der Cichorien-Kaffee. Diesen allen aber verdient der von dem Herrn Oberpfarrer C h r i st empfohlene Erdmandel-Kaffee unendlich vorgezogen zu werden, weil er ein weit angenehmeres und gesunderes Getränk giebt. Das ist zwar auch der Fall mit den Erdnüssen, nur ist der Bau derselben, weil sie wenig eintragen, und eine arge Quecke sind, nicht anzurathen. Erforderten die Erdmandeln nur nicht so viele Wartung, wären sie nur einträglicher, und geriethen sie nur in jedem Boden. Aber die Pflege ist mühselig; der Ertrag wenigstens im schweren Boden, zu gering; die Aerndte im späten Herbst lästig; und im kalten, vorzüglich aber in trockenen Sommern schlagen sie ganz um. Ich und Mehrere hier in Hildesheim haben die Erdmandeln 4 Jahre hintereinander gebauet, aber sie geriethen in keinem Jahre so, daß sie sich als wohlfeiles Kaffee-Surrogat empfehlen ließen. Dies nun ist der Fall nicht mit dem von mir entdeckten Stell-

ver-

vertreter des Kaffees, und damit ich ihn gleich nenne, mit dem Spargel-Saamen. Bekanntlich ist Spargel eine einheimische Pflanze, die alle Winter erträgt, nicht leicht von Mäusen gefressen wird; und wenigstens über 50 Jahre dauert; deren Saamen kein Vogel frißt, die wenigen Ungeziefern und Wetterschäden ausgesetzt ist; und die doch, besonders wenn sie eigends dazu angelegt wird (wozu ich die Anweisung geben werde) eine erstaunliche Menge Saamen trägt, welcher alle Jahr gewiß reif wird. Ich sehe zuvor, daß sich gleich in den Seelen meiner Leser hiegegen Zweifel, besonders in Betreff der Einträglichkeit regen werden; *aber* ich bitte sie, sich nur ein wenig zu gedulden: alle Zweifel sollen gehoben werden. Denn ich will ihnen zeigen:

1) das der Spargel-Saame ein Stellvertreter des indischen Kaffees seyn kann, und zu seyn verdient.

Verlangt man von einem Stellvertreter des Kaffees, daß ein davon bereitetes Getränk nicht allein die Farbe, den Geruch, das Oel und einen guten Geschmack, sondern daß es völlig den Geschmack des Kaffees, und zwar des Martinikschen, wo nicht gar des Levantischen, ja einen noch bessern Geschmack haben soll, so ist meine Sache verlohren. Es mag freylich in

der Natur ein Gewächs geben, ja es mag eins einheimisch bey uns seyn, woraus ein Getränk, welches selbst Mocka-Kaffee übertrifft, kann bereitet werden, das aber kenne ich nicht. Mein Zweck war nur, etwas Gesundes und leicht zu erziehendes aufzufinden, wodurch bey Denen, welche indischen Kaffee nicht bezahlen können, und doch nichts wohlfeileres an dessen Stelle zu setzen wissen, die der Gesundheit so nachtheiligen Arten des nachgemachten Kaffees, als die Cichorien, könnte verdrängt, und für die große Volksmenge in Europa der indische Kaffee entbehrlich gemacht werden.

Diesen glaube ich glücklich erreicht, und wenn man von einem Stellvertreter nichts anders verlangt, als was das Andere einigermaßen ersetzt, so daß man sich wohl damit begnügen kann, das, was ich suchte, und was man verlangte, gefunden zu haben. Der Kaffee von Spargel-Saamen soll ja nicht eben für Leckermäuler seyn; nicht für die Vornehmen und Reichen, welche indischen Kaffee bezahlen können und wollen, sondern für die große Volksmenge. Nun muß man bedenken, was für Kaffee diese trinkt. Doch wahrlich nicht die besten Arten. Der gemeine Mann bereitet sich entweder verderblichen Kaffee von Cichorien, oder trinkt schlechten Kaffee so schwach, daß die Eingeweide davon erschlaffen, daß die Männer blaß und kraftlos werden, und die Weiber

die

die häßliche Krankheit, den weißen Fluß kriegen. Wie gut würde er sich bey dem Spargel-Kaffee stehen! wie kraftvoll dadurch werden und dabey bleiben. Mit dem Geschmack ist es übrigens eine eigne Sache: dem Einen schmeckt dieses, dem Andern jenes gut, dem Einen dies, dem Andern jenes besser. Die Gewohnheit hat, wie auf die andern Sinne, so auch auf den Geschmack, sehr großen Einfluß. Wer sich, ich will nicht sagen, ans Taback-Rauchen, sondern nur ans Trinken des Kaffees nicht gewohnt hat, dem schmeckts nicht sonderlich. Eine gewisse Festlichkeit, ein gewisses Ausfüllen und Abtheilen der Zeit, hat ohnstreitig die warmen Getränke, wie das Taback-Rauchen, allgemein beliebt zu machen, beygetragen. Zugegeben also, daß fürerst der Spargel-Kaffee nicht so, und nicht so gut schmeckt als Levantischer, Martinikscher, Bourbonscher und Domingoer Kaffee, wird sich der Gaumen nicht daran gewöhnen? Wie Mancher hat eine Speise, eine Frucht, ein Getränk anfangs nicht gemocht oder nicht geschätzt, und nachher doch ganz vortreflich gefunden! Aber es ist auch der Fall nicht, daß der Spargel-Kaffee dem ächten Kaffee wirklich im Geschmacke, wenn man nur nicht völlig denselben Geschmack verlangt, (welches schon in der Rücksicht unstatthaft ist, weil die verschiedenen Arten des ächten Kaffees gar verschieden schmecken) nachstehen sollte. Ich habe Kindern, welche noch nie Kaffee getrun-

ken hatten, indischen und Spargel-Kaffee mit und ohne Milch zu proben gegeben und gefunden, daß sie keinem von beyden, einen Vorzug vor dem andern zu geben wußten. Ich habe ferner Vielen Spargel-Kaffee vorgesetzet, ohne ihnen gesagt zu haben, daß es kein ächter Kaffee sey, und sie haben nichts gemerkt, oder ihn für eine nicht ganz gewöhnliche Sorte Kaffee gehalten. Ich habe dann, nachdem ich von der Erfindung eines neuen Stellvertreters des Kaffees gesprochen hatte, Vielen Proben mitgetheilet, Leuten von verschiedenen, besonders vornehmen Ständen, und sie haben alle das Getränke gut, viele haben es vortreflich gefunden. Wenige ziehen den Erdmandel-Kaffee vor. Sollte denn nun das, was Kaufleute, Prediger, Gelehrte, Officiere, und andere vornehme Standespersonen für ein ganz angenehmes Getränk erkläret haben, nicht ein Getränk für mittlere und gemeine Haushaltungen seyn? Diese sind aber in jedem Staate die meisten, und auf diese kömmt in Absicht des Verbrauchs, und dadurch in Absicht des Staatsvermögens, das Meiste an. Ein wenig zu bitter, mögte man sagen, ist dieser Kaffee. Das ist wahr. Aber er ist dadurch auch gesunder. Die Bitterkeit ist nicht Jedem unangenehm; und sie kann durch einen stärkern Zusatz von Milch (denn die Meisten trinken doch Milch zum Kaffee) gemildert werden. Das Uebrige, was ich hier sagen könnte, findet man im zweyten Kapitel.

In

In Betracht des Geschmackes mögte sich also wohl gegen den Spargel-Kaffee nichts erinnern lassen, aber, ob er auch gesund sey? Als ich mich im vorigen Jahr an Sr. Excellenz den Herrn Grafen von der Schulenburg gewandt, und der Königlich Preußischen Regierung die Bekanntmachung meiner Erfindung gegen eine billige Vergütung angetragen hatte, urtheilte das Ober-Sanitäts-Collegium in Berlin über meine eingesandte Probe, daß sich durchaus nichts abnehmen lasse, ob das Getränk auch gesund sey, indem die Frucht von einer narkotischen Pflanze könne genommen seyn. Spargel ist keine giftige, und keine narkotische Pflanze, Spargel gehört zu den gesundesten Gemüsen, welche wir haben; und es ist nichts darinn, was eine übele Wirkung auf die Gesundheit besorgen läßt. Aber die Probe muß es ausweisen. Es ist nun schon ins 5te Jahr, daß ich mit den Meinigen den Spargel-Kaffee trinke, und ich selbst ihn absichtlich in Menge trinke, um zu erfahren, ob er auch irgend merklich einen unangenehmen oder mißlichen Einfluß auf die Gesundheit habe. Davon aber ist nicht die geringste Spur, weder bey mir, noch bey den andern Allen, die diesen Kaffee oft und viel getrunken haben. Wer gar nicht daran gewöhnt ist, und ihn dennoch in Menge trinkt, bekömmt darnach keine Beängstigung, keine Wallung des Bluts, keine Schlaflosigkeit, als nach dem indischen Kaffee. Hypochondristen,

 welche

welche keinen indischen Kaffee vertragen können, haben diesen getrunken, und er ist ihnen sehr wohl bekommen. Er hat ein vortreffliches, balsamisches Oel, und eine starknährende Kraft. Dieses bestättigt sich dadurch, daß er sehr sättigt, und die Stärke der Muskeln merklich vermehrt. Durch die Stärkung, welche er den Eingeweiden gewährt, treibt er die Blähungen, und mittelst des Harns, welcher merklich nach Spargel riecht, führt er gichtischen Stoff aus dem Körper. Daher leistet er hypochondrischen, hysterischen und gichtischen Personen viele Hilfe. Von welchem unschätzbaren Werthe aber ist er für den gemeinen Mann? Ein wohlfeiler, leicht selbst zu erziehender, gesunder und nahrhafter Kaffee! Man sage nicht: der solle das erschlaffende warme Getränk lieber ganz abschaffen. Der Rath wäre nicht übel, wenn er das nur könnte und mögte. Aber genießen muß er doch was, und was will man denn an die Stelle setzen, daß sich geschwind bereiten läßt, und nicht mehr oder weniger kostet? Es ist also gewiß der Spargel-Kaffee

1) ein wohlschmeckendes,
2) ein sehr nahrhaftes und gesundes,
3) ein leicht zubereitendes Getränk.

---

2) Auf welche Art und wie mancherley der Kaffee daraus bereitet wird.

Der Spargel Saame wird im October, zuweilen wenn der Sommer kalt gewesen, der Herbst aber bis spät hinaus gut ist, im November aufgenommen. Die rechte Reife erkennet man an der dunkeln Röthe der Saamen-Kapseln, und der Härte der schwarzen Körner. Von den einige Zoll hoch über der Erde abgeschnittenen Spargel-Stengeln, werden die rothen Beeren abgestreift, und, wenn mehrere Tage darauf hingehen, bis man einen hinlänglichen Vorrath, den man auf einmal rein machen will, zusamen bringt, in Mulden oder Körben an einen luftigen Ort so hingesetzt, daß sie durch Regen oder sonstige Nässe nicht schimmlich oder faul werden. Dann thut man sie in einen Kübel, und gießt Wasser darauf, wo sie nach einigen Tagen in Gährung gerathen und einen kräftigen Weingeruch verbreiten. Hierauf zerquetscht man sie, gießt häufiges Wasser darauf und rührt es tüchtig um, daß die Saamen Körner aus den Kapseln zu Boden fallen, drückt dann die rothen Hülsen aus und thut sie in ein Gefäß allein; gießt das dicke Wasser sanft ab, und wäscht die schwarzen Körner so lange in vielen reinen Wasser, bis man sie ganz rein hat. Dann werden sie getrocknet, und die getrockneten in lockere Linnen-Beutel gethan, die man dann auf dem

Boden oder sonst an einem luftigen Orte aufhängen kann, wo sie vor Verderben sicher sind. Dieser reife Spargel-Saame wird eben so, als Kaffee, am besten in einer Trommel von Eisenblech gebrannt. Um die Bitterkeit zu vermindern, thut man zwischen ein halb Pfund eine kleine Zibolle, welche etwa bis auf die Hälfte ins Kreutz eingekerbt ist, oder auch ein paar Schalotten. Die Zeit, wenn der Saame bald hinlänglich gebrannt ist, erkennet man daran, daß er dann beginnt stark zu schwitzen, blank zu werden, sich aneinander zu hängen und den Kaffeeartigen Geruch von sich zu geben, und die Zeit, darinn er gut ist, daran, daß von dem durchschlagenden Oele Feuerfunken an dem Brenner zu laufen beginnen. Beym Ausschütten aus dem Brenner, hängt er dann, seines Oels wegen, sowohl unter sich, als an den Brenner ziemlich stark an. Wenn der gebrannte Saame sich abgekühlt hat, wird er gemahlen. Am besten hebt man ihn in einem Zucker-Glase oder Stein-Topf, welche mit Blasenhaut wohl verbunden werden, zum Gebrauch auf. Uebrigens wird dieser Kaffee wie anderer gekocht. Weil aber seine feinen Theile sich nicht leicht niederschlagen, ist es besser, daß er durchgeseiget oder filtrirt werde; jedoch kann man ihn auch mit einem Zusatze von geraspelten Hirschhorn, oder noch wohlfeiler, mit Hineinwerfen einer kleinen Prise Küchen-Salz in einen Kessel, wie den wirklichen Kaffee schnell

klar kochen, und dann, nachdem man ihn hat setzen lassen, in den Kaffee-Topf abklären. Er sieht dann nicht so braun aus, als der wahre Kaffee, sondern mehr gelblich, doch kommt dies auch zum Theil von dem stärkeren Zusatz von Milch, die man dazu nimmt. Will man ihn ja braun haben; so ist das durch einen sehr geringen Zusatz von Cichorien leicht zu erhalten. Ich weis aber nicht, warum der Stellvertreter des Kaffees gerade eine dunkle Kastanien-Bräune haben müsse. Man kann sich aber seinen Kaffee aus dem gebrannten Spargel-Saamen allein bereiten, und da kömmt es bey einem Jeden darauf an, wie stark er ihn trinken will. Man kann von zwey Loth drey bis vier Tassen, aber auch, wenn Einer ihn nicht so stark trinken mag, von ein Loth zwey bis drey Tassen machen. Hat man nicht Spargel-Kaffee hinreichend, so kann man demselben die Hälfte von rothen Rüben, oder Erdmandeln, oder indischen Kaffee, um sich an den Spargel-Kaffee allmählig zu gewöhnen, zusetzen. Auch macht es diesen angenehm, wenn man etwas gebrannten Kakao hinzufügt! Man trinkt aber selbst alsdenn seinen Kaffee noch immer viel wohlfeiler als sonst, und es macht in Haushaltungen schon eine große Ersparung. Will Jemand seinen Kaffee noch leckerer haben, als den gewöhnlichen, so nimmt er zu einem Pfunde Spargel-Saamen ein halb Pfund indischen Kaffee, und ein halbes Pfund gebrannten Kakao. Es ist also gewiß

4) daß man sich durch den Kaffe aus Spargel-Saamen, auf jeden Fall die Ausgabe in der Haushaltung sehr erleichtern, und

5) durch Zusätze das Getränk abändern, und auch dem feinsten Gaume angenehm machen kann.

3) daß es, und in welchem Grade, einträglich sey.

Alles bisher Gesagte wird man, mit Ausnahme Derer, die sich ein für allemal gegen jeden Stellvertreter des Kaffees erklären, gelten lassen. Nur wird der große und wichtige Zweifel bleiben: ob die Erfindung im Großen von Werth sey, ob man Spargel in hinreichender Menge haben und erziehen könne, um seine Haushaltung mit diesem Kaffee zu versehen. Diesen Zweifel hoffe ich, da ich eben so sehr als in den übrigen Punkten, die Erfahrung für mich habe, befriedigend zu heben. Doch werde ich nicht ermangeln, eben so frey auch das, was mir selbst noch zweifelhaft ist, darzulegen. Bey mir selbst war der gerechte Zweifel im Anfang der Entdeckung, da ich einen Haufen abgeschnittenen Spargel auf dem Lande verbrannte, und durch den Kaffee-Geruch, welcher sich bey Verbrennung des Saamens verbreitete,

breitete, auf die Versuche mit dem Saamen gebracht wurde. Ich hatte aber zum Glück 3 Felder Spargel von 60 Fuß Länge und 16 Fuß Breite im Ganzen, die Wege mitgerechnet, angelegt; diese ließ ich gleich im Frühlinge aufschießen, und erhielt davon im Herbste 1800, nicht weniger als 32 Pfund reifen Saamen; so auch im Herbste 1801. Nachher benutzte ich diese Felder, und ließ sie erst, nachdem ich den Spargel als Gemüse benutzt hatte, gegen Johannis aufschießen; erhielt aber dennoch 12 Pfund reifen Saamen. Nun habe ich freylich bemerkt, daß nicht alle Spargelfelder gleichviel Saamen tragen. Denn auf einem findet man sehr viele männliche Pflanzen, auf andern deren wenige, oder lauter saamentragende weibliche Pflanzen. Ich gestehe, daß ich, aller Beobachtung ohngeachtet noch nicht weis, wie man an jungen Pflanzen, ehe sie getragen haben, weibliche Pflanzen, deren man, um reichlichen Saamen zu erziehen, bedarf, von dem männlichen unterscheiden soll; desgleichen, daß ich noch nicht weis, wie man am sichersten solche Pflanzen, die fast alle weiblich werden, erzielen könne. Doch mögte ich anrathen, von allein liegenden Spargelfeldern, welche lauter, oder fast alle volltragende weibliche Pflanzen haben, Saamen zu nehmen, um davon Felder zu Gewinnung des Spargel-Kaffees anzulegen. Bey dieser Gelegenheit muß ich mich entschuldigen, daß ich in der Ankündigung gesagt habe: Mein

Stell-

Stellvertreter des Kaffees sey ein Sommer Gewächs. Dies that ich nämlich, weil alle übrigen mir angegebenen Merkmahle würden verrathen haben, was es sey, und so, ohne mich gehört zu haben, die Sache möchte verachtet, und als uneinträglich und unausführbar verworfen werden. Nicht zu gedenken, daß ich die beträchtlichen von mir gemachten Auslagen, wofür ich auch jetzt nur kaum Ersatz erhalte, zum großen Nachtheil der Meinigen ganz verlohren hätte. Dagegen werden meine Leser sehen, daß es vollkommen wahr ist, was ich übrigens gesagt habe, daß kein Vogel dieses Erzeugniß frißt; daß es fast keinen Insekten ausgesetzt ist, daß es bisher als unnütz von Denen, die es hatten, weggeworfen wurde; daß die meisten Besitzer der Gärten es haben, oder leicht haben können; und daß die, welche meine Bekanntmachung sich verschaffen, in den Stand gesetzet werden, gleich noch in diesem Jahre Nutzen davon zu ziehen.

Freylich wird man, wenn man seine Spargelfelder bis Johannis als Gemüse benutzt hat, etwa nur ein Drittheil so vielen Saamen erhalten, als wenn man sie gleich im Frühling hätte aufschießen lassen; und allerdings hat man nicht gleich solche reichlich saamentragende Felder, als die, wozu ich gleich die Anweisung geben werde. Aber man kann doch gleich noch den Saamen, den man sonst hätte umkommen lassen,

benutzen;

benutzen; man kann sich dessen, den Andere wegwerfen, bedienen; man kann ferner im künftigen Jahre die Hälfte seiner Spargelfelder aufschießen lassen, und man kann endlich gleich in diesem Herbste, oder zu Ende des Winters, Felder von dreyjährigen starken Pflanzen, das ist: solche, die nicht dadurch, daß sie zu enge gestanden haben, verkümmert sind, zu Gewinnung einer reichen Saamen-Erndte, anlegen.

Was nun zuerst die Spargelfelder betrifft, welche gestochen werden, so ist gewiß, daß man sie sehr verbessern, verjüngern, und sich einen viel reichlichern Ertrag von Gemüse verschaffen kann, wenn man sie einmal ein Jahr zu Gemüse nicht benutzt, sondern gleich von erst an, oder doch von der Mitte des May, alle Sprossen aufschießen läßt. Sie bestauden sich dadurch aufs neue, das ist: sie treiben neue kräftige Wurzeln, und setzen eine Menge Knoten oder Augen zukünftiger Spargel-Stangen an. Man gewinnt daher im folgenden Jahre, was man in diesem verliert; es müßte denn seyn, daß im April, May und Junius bald die aufgeschossenen Stangen verfrören, bald durch Stürme abgedrehet und umgeworfen würden, oder daß das folgende Jahr für Spargel höchst ungünstig wäre. Doch das gehört zu Unfällen, welche in der Gärtnerey und Landwirthschaft überall vorkommen. Läßt man nun abwechselnd einen Theil seiner zu Frühlings-Gemüse

bestimm-

bestimmten Spargelfelder gleich im Frühlinge aufschießen, so erhält man eine Menge Spargelsaamen, und im künftigen Jahre mehr und bessern Spargel. Indessen, weil er weitläuftig und tief gelegt ist, auch viele unfruchtbare männliche Pflanzen enthalten möchte, so läßt sich nicht ein solcher Ertrag des Samens davon erwarten, als von eigenen dazu angelegten Feldern.

Diese haben einen großen Vorzug. Will man sie gleich tragbar haben, so muß man die Felder von starken dreyjährigen Pflanzen anlegen, weil die von Saamen oder jährigen Pflanzen noch keimen, und die von zweyjährigen sehr wenig Saamen tragen, die dreyjährigen aber gleich in Menge. Uebrigens aber ist die Anlegung leicht, desgleichen die Unterhaltung, und der Ertrag groß. Es ist nämlich gar nicht nöthig, sie so anzulegen als Felder, welche zu Gemüsen lange und dicke Stangen geben sollen, sondern man braucht nur ein von Quecken reines, wohl und fein gegrabenes gutes Kohlland dazu zu nehmen. Diese theilt man in Felder von 4 oder 5 Fuß Breite, zieht Linien von einem Fuß Weite darauf, und legt darinn entweder Pflanzen, einen Fuß weit auseinander. Diese brauchen nur 2 bis 3 Zoll tief zu liegen. Denn da sie nicht sollen gestochen werden, so bedürfen sie keiner starken Bedeckung mit Erde; sie gedeihen aber um de-

sto besser, weil die Spargelpflanze Luft liebt, und die Luft dann nähern Zutritt zu den Wurzeln hat; und sie sind doch dem Verfrieren nicht unterworfen, weil die hier einheimische, gar nicht zärtliche Pflanze, alle Winter erträgt. Die Bearbeitung ist leicht, die Felder brauchen nur mit der Hacke oder Kratsche blos vom Unkraute gereinigt und dabey aufgelockert zu werden. Wenn das zuletzt vor dem Winter geschehen ist, wird ganz verrotteter Mist unten aus der Mistgrube darüber gebracht, oder zerschlagener Hühner- und Taubenmist, der dann im Winter einregnet, darüber gestreuet, oder mit Wasser verdünnete schwarze Mistlache, besonders von gegorenen Menschen-Harn darüber gegossen. Im Frühlinge werden die Felder gleich gehacket, gekratschet und geharket. Sollte Schnee oder Regen das Land wieder dicht machen, so werden sie von neuem wieder aufgelockert, dann sobald der Spargel aufgeschossen ist, werden sie mit eingeschlagenen kurzen Pfählen, die 5 bis 6 Fuß von einander, 3 Fuß aber in der Erde stehen, an welche zur Sicherung gegen Stürme, Ricke oder Stangen gebunden werden, versehen; und in der Blüthenzeit, wenn da eben stille Luft seyn sollte, wird eine Schnur oder Stange darüber hingezogen, daß die Stangen wallen und schwank gemacht werden, damit der männliche Blüthenstaub umher fliege, und die weiblichen Blüthen schwängere. Im Herbste werden die reifen Stengel,

wenn das Kraut gelb wird, eine Handbreit hoch über der Erde, abgemähet oder abgeschnitten; die rothen Beeren abgestreift, welches auch Kinder leicht thun können; und dann weiter verfahren, wie im Anfange des zweyten Kapitels gesagt ist. Wenn man so verfährt, erhält man eine unglaubliche Menge Saamen. Sollten auf den Feldern viele männliche Pflanzen seyn, so ist der Schade etwa nur für ein Jahr. Denn diese reißt man aus, und setzt an deren Stelle gleich andere dreyjährige Pflanzen. Dies geht nemlich recht gut, weil man alles aufschießen läßt. Denn eben deswegen wurzeln die nachgelegten Pflanzen bald an, und kommen den übrigen gleich. Ich kenne bis jetzt nur ein Ungeziefer, daß dem Spargel schadet, das ist eine kleine grünlich braune Raupe, welche höchstens einen halben Zoll lang wird, und sowohl die grüne Rinde von den zarten Zweigen, als die spitzigen Blätter und Blüthen frißt, und dadurch die aufgeschossenen Stangen tödtet, oder doch der Frucht beraubet; wenn man dies bemerkt, klopft man nur mit einem kleinen Stocke an die Stangen, (welches täglich einmal geschehen kann) so fallen sie sogleich herunter. Dieses Uebel aber findet man nur in Gärten, wo der Spargel ein wenig dumpfigt stehet, schwerlich im freyen Felde. Sonst weis ich nichts, was dem Spargel und seinen reichen Ertrage schade. Freylich wird man von neuangelegten Feldern die Maulwürfe wegfangen,

oder durch schwarzen Steinöl vertreiben müssen, damit sie nicht die noch nicht festgewurzelten Pflanzen herauswerfen oder unterwühlen. Doch desgleichen ist im Feld- und Garten-Wesen überhaupt nöthig.

Aus dem hier beygebrachten erhellet aber

6) daß sich der Spargel-Saame leicht und in Menge für jede Haushaltung ziehen läßt.

4) Von den Nebenvortheilen dabey.

Manche werden denken: welche Nebenvortheile, von denen ich doch in der Ankündigung gesprochen habe, dann dabey seyn könnten; da die zu Erziehung des Saamens angelegten Spargel-Felder sonst mit nichts zu bepflanzen sind; und Andere im Gegentheil werden denken: die zur Erziehung des Saamens angelegten Spargelfelder ließen sich mit Kresse, frühen Lattuk, Radiesen u. s. w. besäen; mit Rüben, Kohl und allerley Pflanzen am Rande besetzen. Allein, da die Spargelpflanze so gern luftig stehen will, und häufige Auflockerung des Bodens verlangt; da sie die Pflanzen, welche den Boden bedecken, zwar erträgt, aber nicht ohne Nachtheil leidet, so kann ich alle Besaamung und Bepflanzung dieser Spar-

gelfelder, bey denen es auf Erziehung einer großen Menge Saamens angesehen ist, nicht anrathen. Die Nebenvortheile, welche man davon erhalten kann, sind demohngeachtet groß genug. Zuförderst geben diese Felder viel früher Spargel, als die, welche zu großen Stangen tief angelegt sind, denn die Sonnenwärme erreicht diese nur mit 3 Zoll Erde bedeckten Wurzeln viel leichter, und bringt sie zum Treiben. Diesen frühen Spargel kann man immer nur abstechen, wenn die Felder kräftig genug sind. Denn wenn er auch nicht gestohlen würde, (wozu doch immer der erste Spargel, weil er gesucht und theuer bezahlt wird, reitzt,) so möchte er doch verfrieren, weil gewöhnlich bis gegen die Mitte des May, wenigstens hier in Niedersachsen noch böse Nachtfröste einfallen. Ob er aber verfriert oder abgestochen wird, ist einerley.

Ferner kann man aus der Asche der abgeschnittenen Spargelstengel ein vortrefliches in der Heilkunst mit großem Nutzen zu gebrauchendes Salz auslaugen, das starke Knistern zeugt von dem Daseyn einer Menge Salpeters; bey dem Auslaugen aber ergiebt sich leicht ein vortreffliches Pflanzen-Salz, welches in Entzündungs-Fiebern größere Dienste leistet, als andere der Art. Doch gehört die Ausführung davon, weil dies bloß für die Aerzte ist, nicht hieher; will man aber die Asche nicht

aus-

auslaugen, versteht man sich nicht darauf, und kann man keinen andern Gebrauch davon machen, so dient solche doch auseinander gestreuet, zur Düngung des Landes.

Es läßt sich vielleicht aus dem Fleische der Beeren, weil sie in der Gährung einen sehr kräftigen Weingeruch von sich geben, und von einer so gesunden und heilsamen Pflanze sind, auch noch Nutzen ziehen. Aus den Kapseln selbst aber kann man eine sehr gute haltbare Orangenfarbe, welche mit verschiedenen Salzen und andern Zusätzen vermischt, sich in verschiedene Farben abändert, bereiten.

Es ist also gewiß, daß

7) noch Nebenvortheile dabey sind, wie sich in der Folge noch mehr zeigen wird.

5) Ob der Anbau sich ins Große treiben läßt, so, daß ein Handels-Artikel daraus werden kann?

Der Vortheil oder die Ersparung für einzelne Haushaltungen, ist im Vorigen hinlänglich gezeigt. Ein unbeträgliches Stück Landes von 8 Quadratruthen, da 14 Quadratruthen über 30 Pfund Samen geben, versorgt

eine Hausgenossenschaft leicht mit Kaffee. Wer keinen Garten hat, aber Feldland, kann da eben so leicht seinen Bedarf ziehen; ja der Saamenertrag ist um so viel größer, je freyer und luftiger die Stelle ist, wo die Spargelfelder liegen. Im Felde leidet der Spargel nicht so leicht, oder wohl nie, von der kleinen grünlich braunen Raupe, deren oben im dritten Kapitel gedacht ist. Da braucht man auch keine Beete von 4 bis 5 Fuß abzutheilen, und diese auch nicht mit Pfälen und Stangen gegen den Wind zu schützen, weil der Spargel da kürzer und stämmiger wächst.

Aber wird sich die Erziehung des Spargels auch ins Große treiben lassen? — Warum nicht. Was im Kleinen geht, muß ja auch im Großen gehen. Spargel wächst bey uns wild auf den Wiesen an Hecken, in Gebüschen, in Gehölzen. Aber wird es auch vortheilhaft seyn? Ja, denn bringt eine Quadratruthe 7 bis 8 Pfund: so beträgt ein Acker von 200 Quadratruthen 1400 bis 1600 Pfund, und ein Morge von 220 Geviertruthen 800 bit 900 Pfund. Nun rechnet man jetzt den reinen Ertrag eines solchen Morgens, nach Abzug der Kosten, im Durchschnitt, die ganze Art, oder 4 Jahre durch, von gutem Lande, jährlich auf 10, 12 bis 15 Thaler, je nachdem das Land gut ist, was ist das aber gegen den Ertrag eines Morgens mit Spargel? Der

Ertrag, wenigstens 850 Pfund Saamen, das Pfund zu 2 Ggr., ist 70 Thaler 20 Ggr., und übersteigt also den, wenn er mit Korn bestellt ist, sogar für die Bearbeitung abgerechnet 20 Thlr. 20 Ggr., noch jährlich um wenigstens 36 Thaler. Allein, wie übermäßig hoch ist hier die Bearbeitung angeschlagen, indem sie nicht mehr beträgt, als die Bearbeitung der Kornfelder; und dazu, wenn die Felder einmal angelegt sind, die Reinigung vom Unkraut, und die Auflockerung immer zwischen durch kann vorgenommen werden, wenn es die andern Landarbeiten erlauben. Dem Kornbau wird freylich dadurch Land entzogen, aber das geschieht auch durch den Bau des Tabacks, Waids, Krapps, Safrans, Kohl, Rabsaamens u. s. w. Um so weniger, wird man sagen, werden wir dieses vermehren dürfen, da das Getreide so theuer ist, immer stärker zu Brantwein verkauft wird, und dem Kornlande schon zu viel Raum entzogen ist. Ich gebe zu, daß das hie und da der Fall ist; man wird aber auch zugeben müssen, daß es Gegenden giebt, wo Land, was mit Spargel könnte bestellt werden, dreisch liegt, und daß in manchen vortrefflichen Korngegenden, wegen mangelndem Absatz des Getreides, die Erziehung des Spargelsaamens ins Große sehr vortheilhaft werden kann. Rechnet man aber die Ersparung einzelner Haushaltungen, die sich ihren Kaffee-Ersatz selbst ziehen, wie wichtig ist die schon

für den Staat? Wie viel Geld bleibt dadurch im Staate und in Europa? Und wie sehr müssen die Activhandel treibenden Völker, wenn man sich selbst mit Kaffee zu versorgen weis, schon dahin sehen, um nicht den Handel mit dem west- und ostindischen Kaffee fast ganz zu verlieren, daß sie den Preis möglichst niedrig halten. Es leuchtet also ein,

8) daß sich die Erziehung des Spargelsaamens auch ins Große treiben, und mit Vortheil treiben ließe;

9) daß die Ersparung für einzelne Familien, schon sehr wichtig für einen europäischen, keinen Activ-Handel mit Kaffee treibenden, Staat ist.

Ich sollte daher wohl billig für die Mittheilung meiner Erfindung auf den Dank aller Deutschen, und auf Belohnung von den Großen der Erde, deren Unterthanen nur oder meist Paßivhandel treiben, rechnen. Aber Mangel des Gemeinsinns und der Theilnahme an nützlichen Erfindungen der Innländer, so wie die Größe der Nebenbuhlschaft, steht bey Jenen entgegen, und bey Diesen, theils, daß

sie

sie von nützlichen Erfindungen nichts erfahren, theils, daß ihre Diener ein Minus in der Accise-Einnahme fürchten, und den ungeheuern Schaden der europäischen Staaten, welche indischen Kaffee verbrauchen, durch die jährlich aus dem Lande weggehenden Millionen, wenn nur die Accise ihren Theil davon bekommt, nicht berechnen.

Daher muß ich auf Beydes verzichtend, mich mit dem Bewußtseyn der Würdigkeit einer Belohnung begnügen. Angenehm wird es mir seyn, wenn ich erfahre, daß die Herren Unterzeichner durch diesen kleinen Aufsatz befriedigt sind, und in der Folge, daß sich viele Hausväter, denen bisher die Ausgabe für Kaffee sehr drückend war, durch die Benutzung dieser Anweisung, sehr merklich erleichtert fühlen. Das Angenehmste aber wird mir seyn, wenn ich noch die Verdrängung des theuern indischen Kaffees, durch den so viel gesundern, ja nahrhaften und stärkenden Spargel-Kaffee erlebe, und dadurch einer Staatsumwälzung, die alle europäische Staaten schon allein der allgemeinen Verarmung und der dadurch stark vorbereitenden Staatsbankerotte wegen bedrohet, verbeugen hülfe.

Nro. 3.

Von dem Anbau der Cichorien und deren Gebrauch zum Kaffee.

Die Cichorie ist ein in vielen Gegenden von Europa wild wachsendes und sonderlich zu unsern Zeiten wegen seines Gebrauchs zum Kaffee berühmt gewordenes Pflanzengeschlecht. Es giebt wilde oder Feldcichorie, und Gartencichorie, welche beyde Gattungen sehr wenig unterschieden sind, und sich durch unterlassende oder vorzüglich bewiesene Pflege eine in die andere verwandeln lassen. Die Gartencichorie hat nicht so starke eingeschnittene Blätter, als die Feldcichorie; läßt man aber jene in Unkraut vergehen, so erhält sie eben so ausgezackte Blätter. Ferner blühet die Feldcichorie blaßblau oder weiß, die Gartencichorie aber schön blau oder bleumourant. Läßt man diese verwildern, so blühet sie auch von Jahr zu Jahr weißer, so wie jene bey gartenmäßiger Pflege sich in blaublühende umändert. Im übrigen sind die Eigenschaften bey beyden Gattungen fast gleich.

Die Cichorien gehören zu der Gattung derjenigen Pflanzen, welche einen lockern Boden verlangen, weßwegen man auch den dazu bestimmten Acker ziemlich tief bearbeiten läßt. Man muß den Acker außer dem noch in recht

gute Düngung setzen, wenn man die Mühe des Anbaues durch einen reichen Ertrag belohnt sehen will; wer den Anbau der Cichorie im Kleinen betreibt, der verfährt damit, wie mit allem Gartenwurzelwerke, wer aber ins Große gehet, der wählet einen Acker, welcher im vorigen Jahr mit Kartoffeln oder Taback bepflanzt gewesen, und durch das öftere Behacken dieser Pflanzen gereiniget und locker gemacht worden. Einen dergleichen Acker hat man wahrscheinlich das vorige Jahr gedünget, deßwegen bringt man nur die Hälfte des sonst erforderlichen Dunges auf denselben, oder bestreuet den Magdeburgischen Morgen Acker mit einem Scheffel Asche oder Kalk; kann man alsdann denselben graben lassen, so ist es allerdings diesem groben Wurzelgewächs gedeihlicher, als andern Gattungen, und der größere Ertrag bezahlt die Kosten des Gartens reichlich; kann man aber alle Cichorienäcker nicht graben, so pflügt man ihn mit Doppelfurchen oder Furche in Furche, so tief als möglich, und wiederholt dieses Doppelpflügen drey Mal in Zeit von vier Wochen, so daß man in der Mitte des Aprils den Saamen in das Erdreich streuen könne. Das Aussäen geschieht so, wie mit andern feinen Saamen üblich ist, da man dem Saamen Sand oder feine Erde beymischet. Ist der Saame reif und gut, welches man durch eine vorhergegangene Probe erforscht haben muß; so säet man in jeden Magdeburgischen

Morgen (180 Quadratruthen), anderthalb Pfund.

Das Ausjäten des Unkrauts muß alsdann geschehen, wenn man merket, daß das Unkraut über die Cichorienpflanzen die Oberhand gewinnen will. Es muß deßwegen öfters noch ein Mal wiederholt werden, da man dann zugleich die zu dicht stehenden Cichorienpflanzen mit ausziehen muß.

Wenn die Cichorien im Herbst zu der gehörigen Größe gelanget sind, muß man auf deren Ausgrabung bedacht seyn: wiewohl es den Wurzeln eben nicht schadet, wenn sie den Winter hindurch im Lande stehen bleiben.

Unter die sehr früh gesäete Cichorien schießen vor der Ausgrabungszeit einige Wurzeln zur Saat auf, da aber der Saame hiervon nicht der beste ist, so muß man dergleicheu Wurzeln, so bald man das Aufschießen wahrnimmt, sogleich ausziehen, und zu dem bestimmten Gebrauch anwenden, weil sonst dieselben holzig werden.

Um zu guten eigenen Saamen zu gelangen, wähle man ausgesuchte schöne und vollständige Wurzeln, hebe sie den Winter hindurch entweder im Keller auf, oder pflanze sie gleich im Herbst auf die Stellen, wo man die

auf-

aufbewahrten allererst im Frühling pflanzen würde.

Die zur Saat aufschießenden Stauden bringen sehr viele Blumen und Saamen, welche nicht alle zugleich reif werden; weßhalb man solche zu der Zeit einsammeln muß, wenn der größte Theil derselben seine Reife erlangt hat, ohne sich durch die spätern aufhalten zu lassen.

Zur Kaffeenutzung wird von den ausgegrabenen Wurzeln zuförderst das Kraut abgeschnitten, alsdann werden solche, ehe sie verwelken oder anfaulen, recht rein gewaschen, hierauf in so viele Theile der Länge nach zerspalten, daß durch eben so breite Querschnitte Stücke entstehen, welche einen guten viertel Zoll lang und eben so breit sind. Das Schneiden der aufgespaltenen Wurzeln kann, wenn es im Großen betrieben wird, in einer etwas enge zusammen getriebenen Futterschneidelade geschehen. Wenn nun die Wurzeln zerschnitten sind, so sondert man durch ein Sieb mit verhältnißmäßigen großen Löchern die größern Stücken aus, und schneidet selbige mit Messern so klein als nöthig ist.

Die auf solche Art geschnittene Wurzeln werden in luftigen Zimmern auf Hürden lufttrocken, und im warmen Ofen oder auf Dar-

ren

ren ganz hart trocken gemacht, in Stücken gethan, und auf einem luftigen Boden zu fernerer Anwendung aufbewahret.

Ein Magdeburgischer Morgen giebt acht bis zwölf Zentner getrockneter Wurzeln, jeder Zentner bringt zwölf Reichsthaler im Verkaufen; der Ertrag eines Morgens macht doch wenigstens sechs und neunzig Thaler, dagegen betragen die dazu verwendeten Kosten dreyßig Reichsthaler. Der reine Ertrag eines Morgens ist also außer dem Ackerzins und dem Dünger jährlich sechs und sechzig Thaler.

Wenn nun die getrockneten Wurzelschnittchen vollends zu dem Kaffeegetränk zubereitet werden sollen, so werden selbige in einer Kaffeetrommel etwas stärker geröstet, als gewöhnlich mit den Kaffeebohnen zu geschehen pfleget; sodann aber die ganze Quantität gleich auf der Kaffeemühle gemahlen, weil sonst die gebrannte Eichorien ganz zäht werden, und sich nicht mahlen lassen. Die gemahlene Eichorie hebt man dann wohl verpackt in Conserveglässern, glasurten, oder blechernen Büchsen auf. Des Eichorienpulvers bedienet man sich folgender Gestalt: Wenn man Kaffee kochen will, so nimmt man nur die Hälfte der sonstigen Portion von Kaffeebohnen; anstatt der andern Hälfte thut man nur halb so viel Eichorienpulver hinzu, als der fehlende Kaffee betragen hätte,

weil

weil die Cichorien doppelt so viel Kraft in sich enthalten, als die Kaffeebohnen. Nun kocht man die Mischung entweder zusammen, wie gewöhnlich der Kaffee gekocht wird, jedoch etwas stärker, oder man kocht das Cichorienpulver in einer besondern Kanne, läßt das Decoct wenigstens eine halbe Stunde, auch wohl einen ganzen Tag ruhig stehen, daß es recht klar werde, sodann bedient man sich des klaren Cichorienextracts, um den gemahlenen Kaffee damit wie mit dem gewöhnlichen Wasser zu kochen. Daß das Cichoriengetränk gesunder und unschädlicher sey, als ein reines starkes Kaffeegetränk, und daß ein mit Cichorie versetzter Kaffee einen bessern Geschmack habe, als ein der Gesundheit schädlicher schwacher Kaffee, ist nicht zu läugnen. Man gewinnt demnach durch die Vermischung des Kaffees mit Cichorienpulver auf zweyfache Art.

Nro. 4.

Nützliche Anwendung dreyer sehr bekannter, aber noch zu wenig benutzter Fruchtarten in der Haushaltung und Medicin, besonders aber zu einem sehr gesunden und wohlfeilen Kaffee, der dem ausländischen an gutem Geschmacke nichts nachgiebt.

Die Eiche, (Quercus robur Lin.) ist zu bekannt, als daß eine genaue botanische

Be-

Beschreibung nöthig wäre. Es giebt verschiedene Abarten dieses Baumes, und man zählt bis jetzt in dem Pflanzensysteme 13 Hauptarten, ohne die vielen Untergattungen.

Der Nutzen aller dieser Gattungen ist sehr groß, indem ihr Holz nicht nur zu allen mechanischen Arbeiten, sondern ihre Rinde in der Gärberey, und die Auswüchse ihrer Blätter, welche Galläpfel heißen, nebst den Blättern zum Färben dienen.

Die Früchte der Eichen, die sogenannten Eicheln sind nicht nur eines der besten Futter für das Vieh, besonders der Schweine, sondern in vielen Gegenden von Amerika werden sie zu Mehl bereitet und unter das Brod gebacken. Allein bey uns ist dieser Gebrauch nicht anwendbar, indem sie in unserm Körper Verstopfung verursachen. Ein vorzüglicher Gebrauch dieser Frucht ist, sie statt des jetzt theuern Kaffees für denselben zu gebrauchen, wo sie dann nach einer gehörigen Bereitung ein sehr nahrhaftes, stärkendes, sehr gesundes und wohlschmeckendes Getränk liefert. Die Bereitungsart ist folgende: man kocht die Eicheln, nachdem man das grüne Näpfchen, worinn sie sitzen, weggenommen hat, 6 bis 8 Stunden, bis die äußere Schale aufgesprungen ist, schneidet sie dann in würfliche Stücken, trocknet sie an der Zugluft, aber ja nicht

an

an der Sonne, brennt und mahlt sie dann fein. Man kann sie allein statt des Kaffees trinken, oder sie auch mit einem Theile desselben vermischen: man nimmt nämlich drey Theile Eicheln, und einen Theil Kaffe.

Auch die Näpfchen, worinn die Eicheln sitzen, lassen sich in der Haushaltung zu einer guten schwarzen Farbe anwenden, welche man auf leinene, wollene und seidene Zeuge setzen kann. Man kocht sie nämlich mit halb Wasser und Essig, wozu man ein Drittheil Brasilienholz, und eben so viel Alaun thut, einige Stunden lang, und zugleich den zu färbenden Zeug mit.

Eine zweyte eben so bekannte, aber zum allgemeinen Besten noch wenig angewendete Frucht sind die wilden oder Roßkastanien, von dem so bekannten Baume (Aesculus Hippocastanum. Lin.) die Roßkastanie.

Dieser in öffentlichen Spaziergängen so wohl, als in Gärten häufig wachsende Baum gewährt uns nicht nur wegen seines schönen Wuchses und seiner schönen Blüthe mannigfaltiges Vergnügen, sondern er liefert auch Früchte, die uns so vielfachen Gebrauch und Nutzen darbiethen, und von denen wir leider bis jetzt noch so wenig Vortheil genossen haben.

Erstlich geben sie ein vortreffliches Futter für die Schaafe ab, wo man sie zerstößt und mit einem Theile von Gerstenschrot vermengt. Ferner ein eben so gutes Schweinefutter, wo sie aber auf eine andere Art behandelt werden müssen: nämlich man siedet sie im Kalkwasser und süßt sie alsdann einige Tage mit frischem Wasser aus, wo sie dann ein sehr nahrhaftes und gesundes Futter für diese Thiere geben.

Gemahlen und unter Hafer gemengt, dienen sie den Pferden, welche Husten und schweren Athem haben, zu einer heilsamen Arzeney, daher sie auch den Namen Roßkastanien haben.

Auch sind sie zum Gebrauch für die Menschen von einem sehr beträchtlichen Nutzen. Sie liefern uns zum Genuß einen weit wohlschmeckendern und fast noch gesündern Kaffee, als die Eicheln, und werden ebenfalls so zubereitet, als die erstern, wodurch sie ihre Bitterkeit ganz verlieren.

Ferner können sie in der Haushaltung statt der Seife gebraucht werden; man schält die Früchte, macht sie zu Pulver und weicht das Mehl in das Wasser kurze Zeit ein, wodurch dasselbe den stärksten Seifenschaum erhält, und eben die Kräfte, und zwar ohne

Nach-

Nachtheil der Wäsche, gleich dem wirklichen Seifenwasser zeigt. Das zurückgebliebene Pulver dient zu einer guten Fütterung für die Hühner.

Man hat neuerlich einen Versuch gemacht, von dem ausgesüßten Mehle Brod zu backen; allein es hat sich ein sehr geringer Vortheil gezeigt, indem es bey schwachen Naturen ein Laxiren verursacht. Die Rinde des Baums, als auch die stachlichte äußere Schale der Nuß, dient auch zur Färberey verschiedener Zeuge, wo sie durch Zusätze die schönste kastanienbraune Farbe liefert; man sehe darüber Siefarts Vers. in Farbematerien, II. St. pag. 89, No. 485.

Die Rinde ist auch von neuern Aerzten statt der Chinarinde empfohlen worden, und einige Versuche haben gelehrt, daß sie bey Wechselfiebern mit eben dem guten Erfolg, als letztere, ist gebraucht worden. Man hat auch eine Kastanie geschabt und in Branntwein mit gutem Erfolge gegen Koliken genommen.

Ein dritter und zu unserm Gebrauche eben so nützlicher Baum ist die gemeine Rothbuche, (Fagus silvatica Lin.) Der Nutzen dieses Baums, in Ansehung eines sehr guten Brennholzes, ist bekannt genug, um etwas weiteres davon zu erwähnen; wir wollen hier nur den

vielen Nutzen seiner Früchte, besonders in der Haushaltung betrachten.

Die Bücheln, Buchekern, Buchnüsse oder Buchkörner, welche man der äußern Gestalt nach kennen wird, liefern uns nicht nur ein sehr gutes Futter für die Schweine, und noch besser für zahmes Geflügel aller Art, sondern sie dienen auch den Menschen zu mannigfaltigen Nutzen. Erstlich liefern sie uns ein sehr schönes Oel, welches nicht so wohl zum Brennen und zum Waschen der Wolle sehr mit Nutzen angewendet wird, als vorzüglich zum Genuß an Speisen, wo es dem schönsten Olivenöl, im frischen Zustande, an Geschmack gar nichts nachgiebt. Frankreich, der größte Theil der Pfalz, Picardie, Bourgogne, Champagne und mehrere Provinzen kennen zum Genuß kein anderes Oel, und alles Olivenöl, woran diese Provinzen großen Ueberfluß haben, geht in die auswärtigen Gegenden.

Im frischen Zustande hat es eine helle bernsteinfarbige Coleur, ist durchsichtig, hell, ohne Geruch und von sehr mildem Geschmacke, und unserm Körper sehr zuträglich. Die Behandlung der Früchte zu diesem Gebrauche ist folgende: man nimmt die besten Bucheckern dazu, welche man, so bald sie abfallen, von der Erde auflieset, oder noch besser, von dem Baume pflücket. Die beste Zeit des Lesens ist

im Herbst, um jederzeit die heurigen zu bekommen. Ist das geschehen, so nimmt man die Früchte aus ihren Schalen, und wirft die schimmeligen und verdorbenen zurück, auch muß das braune Häutchen von den Körnern abgelöst werden, weil das Oel davon immer noch einen scharfen Geschmack bekommt, und dick und klebricht wird; und dies ist eine Arbeit für Kinder. Man löst gedachtes Häutchen folgender Art ab: Man legt die Nüsse in warmes Wasser, wodurch sich das Häutchen, wie bey den Mandeln, durchs Reiben und Drücken zwischen den Fingern abziehet. Ist das nun geschehen, so preßt man sich das Oel durch kleine Handpressen selbst aus, oder schickt große Quantitäten in die Oelmühle. Je länger die gereinigten Buchecker liegen, desto mehr Oel geben sie. Hundert Pfund Bücheln geben 12 Pfund ganz reines und 5 Pfund trübes Oel.

Das, was in den Beuteln vom Oele zurück bleibt, ist in der Haushaltung eben so nützlich als das Oel selbst. Vor das erste liefert der Rückstand ein sehr gutes Futter; besonders bekommt man daraus, wenn es an der Luft getrocknet, gemahlen und fein gebeutelt ist, ein sehr wohlschmeckendes und sehr kräftiges Mehl, welches sich nicht so wohl ganz besonders zu Kuchen, als auch zu einem sehr eßbaren und besonders gesunden, kräftigen Brode, theils allein, theils mit Zusatz von Kornmehl ver-

backeu läßt; denn es giebt dem Weitzenmehle an Weiße und gutem Geschmack gar nichts nach. Ferner läßt sich daraus ein sehr guter Käse bereiten. Man macht ihn auf folgende Art: Man gießt etwas Milch dazu, salzet es gehörig und thut unterschiedene wohlschmeckende Kräuter dazu, formt diese Masse zu Käse, und läßt sie so an der Zugluft, aber ja nicht an der Sonne trocknen, wo man sie dann mit etwas Wein einlegt, welcher dann dem Schweizer Kräuterkäse, und trocken dem Parmesankäse an Geschmack gar nichts nachgiebt. Ferner läßt sich aus diesem Rückstande ein sehr feiner Haarpuder und gute Stärke machen.

Die äußern Schalen der Buchekern dienen statt Kohlen zu einer sehr guten Feuerung, auch benutzet man sie zur Gärbung des feinen Leders.

Eine genauere botanische Beschreibung dieser Bäume so wohl, als auch eine bestimmtere Nutzanwendung aller ihrer Theile, sehe man in: Giese, Handbuch der theoretischen und practischen Kräuterkunde, ins besondere auf Manufactur, Oekonomie und Medicin eingeschränkt. Leipzig 1798.

Nro.

Nro. 5.

Wirkungen und Nutzen des Knoblauchs, sowohl in der Arzeney als in der Oekonomie.

Ungeachtet der Knoblauch wegen seines starken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks Vielen verhaßt ist, so hat er doch seinen großen Nutzen. Es ist eine allgemeine Meynung, daß er das beste Präservativ gegen die böse Luft und ansteckende Krankheiten sey, wenn man bey Besuchung der Kranken einen Kopf davon in der Tasche trägt, und ein Stückchen in den Mund nimmt; denn er trocknet den Körper der Menschen, und läßt die Säfte in keine Fäulniß kommen, weßwegen ihn Aerzte mit dem besten Erfolg in der Pest so brauchten, daß sie ihn in zwey Unzen Meth kochten, und dadurch die Patienten zum Schwitzen brachten.

Das heftigste Bauchgrimmen, so von Winden entstehet, stillen einige Gläser laues Wasser, worein man eine Zwiebel gehackten Knoblauchs geworfen, sehr geschwind.

In Milch gesotten, oder den Saft davon mit Wein vermischt, und den Kindern im abnehmenden Mond Morgens und Abends im Trank gegeben, oder als ein Pflaster mit Butter oder Feigbohnenpulver auf den Nabel und

Magen gelegt, tödtet die Spulwürmer, und treibt sie ab.

Man bereitet auch einen Knoblauchsyrup, wenn man ein halb Pfund zerschnittenen Knoblauch nimmt, einen Schoppen kochendes Wasser darauf gießt, es in einem verdeckten Geschirr zwölf Stunden lang stehen läßt, durchseihet, und nachher so viel Zucker und Honig dazu thut, daß er dick wie ein Syrup wird. Dieser bekommt den Hustenden und Engbrüstigen, wie auch Gelb- und Wassersüchtigen sehr wohl, befördert auch die Verdauung. Die Dosis ist ein bis zwey Eßlöffel voll auf ein Mal, zwey bis drey Mal des Tages.

Reisende, so wohl zu Wasser als zu Lande, Soldaten, Arbeiter auf dem Felde, welche öfters grobe Speisen genießen, in der Sonnenhitze Durst leiden, und denselben mit verdorbenem ungesundem Wasser stillen, bedienen sich mit dem besten Erfolge des Knoblauchs, der sie vor den daraus entstehenden Krankheiten verwahret.

Ein ganzer Kopf in einem Mörser gestoßen, zu einer Salbe gemacht, und nach und nach mit ein wenig Baumöl begossen, ist ein kräftiges Zertheilungsmittel für die kalten Feuchtigkeiten, und für die Geschwulst der Füße; auch ziehet derselbe, wenn man ihn in Wasser

kocht,

kocht, und die geschwollenen Beine Morgens und Abends warm damit wäscht, die Geschwulst aus.

Knoblauch mit Honig und frischer Butter oder Schweineschmalz vermischt, heilet den Grind und die härtnäckige Krätze, und tödtet, wenn er mit Salpeter oder Salz und Weinessig vermischt, oder mit frischer Butter, und gekochtem Eydotter zu einer Salbe gemacht wird, die Läuse sammt den Nissen.

Eine gestoßene und in Stücken zerschnittene Zwiebel Knoblauch, wenn man sie in die Ohren steckt, oder mit Sauerteig auf den Ellbogen oder auf den Puls derselben Seite bindet, oder nur hinter die Ohren legt, stillet die Zahnschmerzen.

Zu einem Brey gemacht und umgeschlagen, heilt er die zerquetschten Nägel an Händen und Füssen, und ziehet Splitter von Holz und Glas aus den Wunden.

Mit Honig vermischt und aufgestrichen, vertreibt er die blauen Mäler vom Stoßen und Schlagen, wie auch die Flechten und Zittermäler.

Wenn man Knoblauch in weißem Lilienöl oder Leinöl röstet, und warm über Eitergeschwüre

geschwüre legt, macht er solche zeitig und öffnet sie.

Auch in der Oekonomie hat er seinen großen Nutzen: Gestoßener und unter das Wasser, womit man junge Pflanzen begießt, gemischter Knoblauch, vertreibt die Erdflöhe.

Er vertreibt auch die Maulwürfe, wenn man denselben in ihre aufgeworfene Haufen steckt.

Klein geschnittene Knoblauchzwiebeln werden als ein Mittel wider die Schnecken auf den Saatfeldern angepriesen.

Knoblauch in ein nicht gar voll gefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellt, macht den Wein zu Essig.

Bey ansteckenden Viehseuchen ist er ein vortreffliches Präservativ.

Wenn man einem Pferde allein Knoblauch zu fressen giebt, so werden die andern Pferde nebenher ganz matt.

Den widrigen Geruch von genossenem Knoblauch vertreibt oder mildert man, wenn man Zimmet, Nelken, Aniß oder Fenchelsamen, oder Kümmel oder Petersilie zerkaut.

Nro.

Nro. 6.

Des Meerrettigs medizinischer Nutzen.

Unter diejenigen reizenden Arzneymittel, die leicht und oft mit Vortheil angewendet werden können, gehört auch der Meerrettig, (Cochlearia armoracia) ob man ihn gleich noch wenig in dieser Hinsicht zu benutzen scheint. Die belebende Kraft desselben wird nachfolgender Vorfall am überzeugendsten schildern, den Herr Doktor Schlegel in Moskau erzählt.

Ein Kind von vier Jahren, das eben an der Keichhusten heftigst litt, schien plötzlich durch die Heftigkeit derselben und den darauf erfolgten Blutergießen aus den Lungen und der Nase apoplektisch gestorben zu seyn. Ohngefähr eine Viertelstunde nach diesem Vorfalle wurde Herr Schlegel herbeygerufen und fand das Kind wirklich wie ganz entseelt, kein Zeichen des Lebens mehr an demselben; keinen Athem, keinen Pulsschlag, die Füsse und Hände kalt, und ob es gleich in einem warmen Zimmer lag, keinen Herzschlag, kurz: nichts, was eine Spur des Lebens verrathen hätte; im offenen Munde befand sich geronnenes Blut. Herr Schlegel sah es also ganz ohne Hoffnung. Da er es aber doch durchaus nicht eher verlassen wollte und sollte, bis er nicht alle mög-

liche Mittel versucht hätte: so nahm er das geronnene Blut aus dem Munde, tröpfelte ihm etwas laues Wasser ein, wickelte das Kind von den Füssen bis an den Kopf ganz in frisch geriebenen Meerettig, und gab ihm dann öfters laues Wasser, welches aber nur bis in den Hals zu dringen schien. Nach ungefähr 8 Minuten wurde das Kind über den ganzen Körper roth, kam wieder zu sich und lebt noch.

Dies ist also immer ein merkwürdiges Beyspiel der erregenden Kraft dieser Wurzel. Indessen ist auch die Wirkung derselben äußerlich angewendet, sehr schnell, und bekannt ist ja die Wirksamkeit des äußerlichen Auflegens auf die Haut und des Einreibens starker durchdringender Reitzmittel. Der Meerrettig leistet aber durch seinen heftigen Reitz ungleich mehr in viel kürzerer Zeit, als andere ähnliche Mittel. Er bedarf oft nur Sekunden, meistens nur wenige Minuten, sich wirksam zu beweisen. Er vermehrt Wärme und Ausdünstung örtlich und allgemein, hebt den Puls, und setzt selbst die Respirationswerkzeuge in größere Thätigkeit. Freylich verursacht er äußerlich angewandt heftige Schmerzen, aber dafür nimmt er auch die heftigsten Schmerzen in kurzer Zeit weg; erhebt die Lebenskräfte, wenn sie auch bis zur niedrigsten Stufe gesunken sind, bringt, wenn er dreyviertel bis eine ganze Stunde liegend bleibt, einen Schweiß hervor, den man

oft

oft durch ein noch so anhaltend reitzendes durchdringendes Mittel nicht zu Stande bringen konnte, und leistet daher von Aussen das, was Serpentaria Virg. Angelika, Valeriana, Kampfer, Moschus und dergleichen Mittel von Innen bewirken.

Der erwähnte Herr Schlegel bedient sich dessen schon seit vierzehn Jahren mit dem auffallendsten Erfolge. Auf die äußere Anwendung desselben sah er nicht selten beym heftigsten Husten Wirkungen, wie vom heilsamsten Opiate, nämlich schnellen Nachlaß desselben und befördernten Auswurf. Durch wiederholtes Auflegen nach andern vergeblich angewandten Mitteln verschwanden chronische Entzündungen und die heftigsten drückend-stechenden Brustschmerzen mit blutigem Auswurfe, Angst und Beklommenheit. Man legt ihn da außen auf die schmerzliche Stelle der Brust. Die empfindlichsten Kopfschmerzen verloren sich nicht selten auf eine solche Auflegung in kurzer Zeit, was ebenfalls beym Reumatismus, reumatischen Augenentzündungen, dort unmittelbar auf die schmerzhafte Stelle, hier in den Nacken gelegt, der Erfolg war. Eben so bringt man Diejenigen, die durch Erschöpfungen der Lebenskraft in Ohnmacht gesunken, oder in tiefen Schlaf gefallen oder erstickt sind, durch dieses Mittel bald wieder zur Besinnung, zumal, wenn man es frisch wieder auf die nämliche Stelle anwen-

wendet. Tiefsinn sah Hr. Schlegel mehrmals dadurch bis zur ausgelassensten Munterkeit belebt werden. Anstatt der gewöhnlichen belebenden Riechmittel wird es auch mit dem besten Erfolge benützt. Im Scorbut des Zahnfleisches die verdorbensten Stellen damit gelind gerieben, sondert es diese ab, und giebt dem übrigen neues Leben. Den mit dieser Krankheit verknüpften häßlichen Geruch aus dem Munde kann man bald durch die Anwendung des mit Essig übergossenen Meerrettigs entfernen. Eine Dame, welcher der Meerrettig in manchen andern Beschwerten Nutzen gestiftet hatte, brauchte ihn mit dem erwünschtesten Erfolge gegen das heftigste Zahnweh, indem sie ein Stückchen in den hohlen Zahn, und ein anderes Stückchen an das Zahnfleisch legte. Bey zurückgetretenem Podagra, welches heftige Kolik und Urinverhaltung zur Folge hatte, wirkte er, im Fußbad gebraucht, vortrefflich, indem es Beydes in kurzer Zeit hob. Das vorher laue, in Kurzem aber erkaltende Wasser scheint dem Kranken, wenn der zerriebene Meerrettig erst dann hinzugemischt wird, wann das Wasser schon kalt ist, oder der darinnen befindliche eben zu wirken anfängt, heiß zu werden. Bey zurückgetretenen Fußschweißen erreicht man oft durch ihn allein den Zweck durch Gebrauch in Fußbädern, wo man ihn aber reichlich zusetzen muß. Bey Brustwassersüchtigen an die Füsse gelegt, vermindert er die Beängstigungen.

Na=

Natürlich kommt also sehr viel auf die Art und den Ort an, wie und wohin man dieses äussere Reitzmittel applizirt. Herr Schlegel legt es bey sthenischen Fiebern, nach hinlänglichen Aderlassen und andern antisthenischen Mitteln auf die Fußsohlen oder Waden; bey der Hepatitis und in dreytägigen Fiebern auf die Lebergegend; beym Typhus auf die Oberarme und Waden, bey Stolls galligten Lungenentzündungen erst auf die Lebergegend, dann auf die schmerzhafte Stelle selbst, oder umgekehrt, je nachdem er an der Quelle der Krankheit und dem leidenden Theile am nächsten zu kommen glaubt; bey heftigem Kopfwehe, beym Delirium, bey Niedergeschlagenheit, Schlafsucht, unterdrückten Lebenskräften, beständigem Wachen, Taubheit und Gehörkrankheit, beym Karus von zurückgetretener Rose ꝛc. am Kopfe, bey zurückgegangenen Kopfausschlägen, da, wo vorher ein Ausfluß aus den Ohren statt gefunden hatte und verschwunden war, oder sonst etwas metastatisch den Kopf affizirte — in den Nacken oder an den nämlichen Orte, wo vorher eine krankhafte Absonderung auf der Oberfläche des Körpers zur Gewohnheit geworden war.

Beym drücken in der Brust, bey stehend brennenden Schmerzen, asthenischen Bluthusten, Stichen und dergleichen Zufällen legte Herr Schlegel den Meerrettig auf die schmerzendste

Stelle

Stelle der Brust. Wenn ein heftiger katharrhalischer Reitz die Lungen affizirte, oder es mit dem Auswurfe äußerst schwer hielt, dieser zähe war und Krämpfe ihn zurückhielten, legte er den Meerrettig höher oder tiefer, je nachdem er der Lokalaffekzion am nächsten zu kommen dachte. Wenn daher die hintere Fläche der Lungen mehr zu leiden schien, legte er ihn zwischen die Schultern. Bey einem alle Tage, oder einem Tage nach dem andern zu einer bestimmten Zeit mit Frösteln eintretenden Magenhusten, der dem Hooping cough nahe kam, legte er ihn auf die Magengegend; bey Pleuritis spuria, Colica rheumatica dahin, wo die ersten Schmerzen entstanden, oder noch eben am anhaltendsten waren. Bey allen andern Schmerzen, die nicht mit einer wirklichen Entzündungen verbunden waren, ließ er ihn auf die schmerzhafte Stelle, die Arme, Schenkel rc. legen. War die Hinfälligkeit und Schwäche sehr groß, so wirkte er damit nach und nach auf jeden Theil des Körpers, fieng vom Nacken an, reitzte dann den rechten oder linken Fuß damit, wechselte die folgenden Tage mit der entgegengesetzten Seite ab, und wiederholte das Aufbinden verschiedene Male auf den nämlichen Plätzen, bis sich Bewußtseyn, Besonnenheit und Munterkeit wieder einstellten. Unthätigkeit des Magens verwandelt der Meerrettig, öfters auf die Magengegend gelegt, leicht in die nützlichste Thätigkeit desselben.

Nro. 7.

Die gewöhnliche Brennnessel, ihre Naturgeschichte, Kultur und mannigfaltiger Nutzen in der Land- und Hauswirthschaft.

Mit allem Rechte verdient die Brennnessel unter die nützlichsten einheimischen Pflanzen gezählt zu werden.

Das Geschlecht der Nesseln gehört in diejenige Klasse, wo männliche und weibliche Blüthen zwar jede für sich, aber doch auf einer Pflanze stehen. Allein die hier gemeynte Art, die große Nessel — Urtica dioica L. — macht eine Ausnahme; ihr Geschlecht ist getrennt, d. h. auf einer Pflanze stehen blos weibliche, und auf der andern blos männliche Blüthen. Jene haben eine grüne zweyschalige Blumendecke oder Kelch, keine Blumenkerne, keinen Staubweg, sondern nur einen eyförmigen Fruchtknoten mit einer haarigen Narbe. Die männlichen Blüthen hingegen haben eine vierblätterige Blumendecke, oder Kelch, keine Blumenkrone, 4 Staubfäden, welche gelblich sind, und in der Mitte der Blüthe stehet ein becherförmiges sogenanntes Honiggefäß, welches die Hornissen fleißig besuchen.

Wer

Wer mit der Kunstsprache nicht bekannt ist, darf nur im August und September Acht haben, welcher Stängel Saamen, und welcher keinen hat. Jenes ist der weibliche, und der keinen hat, der männliche Stängel. Am äußern Ansehen gleichen beyde einander. Ihre Blätter sind länglich herzförmig, tief gezahnt, rundlicht geadert, sitzen auf langen Stielen, und immer zwey und zwey einander gegen über. Die Paare stehen in weiter Entfernung von einander, und zwar immer übers Kreuz. An den Blattwinkeln entstehen immer wieder neue Aeste, auf welchen wieder die vielen Blüthen auf kleinen sehr zertheilten Stielchen stehen.

Der Stängel ist viereckig, viermal gereift, von Farbe grün, röthlicht, auch braun und erlangt nicht selten eine Länge von 6 bis 8 Fuß. Er ist, so wie die Blätter, mit weißen, ziemlich durchsichtigen zarten Stacheln oder Brennspitzen dicht besetzt, die, wenn man sie genauer betrachtet, unten angeschwollene Bläschen haben. In diesen ist aber der Saft, welcher den wohl Jedem bekannten empfindlichen Schmerz zuwege bringt. Wenn nämlich ein solcher Stachel der Haut zu nahe kommt, so bricht er ab, und der in dem Bläschen befindliche scharfe Saft fließt in die Wunde, und verursacht ein empfindliches Jucken. Das beste schmerzstillende Mittel dagegen ist der Saft der Nessel selbst. Man drückt ihn

ihn aus den Blättern und dem Stängel, und tröpfelt ihn auf den verwundeten Theil. Auch Baumöl soll den Schmerz mildern. Wir haben vielleicht kein einziges Gewächs in Deutschland, welches nach Art der Nesseln dem thierischen Körper schmerzhafte Empfindungen macht.

Aber auch diese Eigenschaft der Pflanze ist wohlthätig. Denn in gelähmten und unempfindlichen Gliedern wird öfters blos durch das Peitschen mit Brennesseln Empfindung und Bewegung wieder hergestellt, welche Kurart von den Aerzten die Urtication genannt wird. Auch gegen die Schlafsucht soll sie durch dieselbe Eigenschaft ein sehr wirksames Mittel seyn.

Will man vermeiden, daß man sich nicht verwundet, so darf man nur die Nessel hübsch unten angreifen, und mit der Hand nach oben herauffahren. Die Ursache nämlich liegt darinn, daß die Brennspitzen alle nach oben zu stehen, und wenn man mit der Hand hinauffährt, so können sie ihr auch keine Verletzung beybringen, und drückt man etwas stark, so zerplatzen jene Bläschen; als die Ursachen des Schmerzes. Die sogenannten Brennspitzen verletzen für sich nicht empfindlich. Will man den Versuch machen, so nehme man mit Vorsicht eine Brennspitze mit sammt dem Bläschen heraus, und man hat es in einem Zustande, wo

wo man verwunden kann: sticht man nun mit einer feinen Nadelspitze in das Bläschen, so fällt es zusammen, und man kann nun mit der Brennspitze auf die empfindlichsten Theile des Körpers stechen, ohne das man den geringsten Schmerz davon trägt.

Die Nessel ist eine sehr gemeine Pflanze, wächst in Deutschland überall wild an ungebauten Orten, an Zäunen, an Mauern, Wänden, Dämmen u. s. f. Sie sproßt im Frühjahre sehr zeitig, wächst außerordentlich schnell, blühet im Juny, wenn sie nicht abgeschnitten oder abgefressen wird, und bringt zu Ende Augusts bis im September reifen sehr vielen Saamen, welcher oval und eingedruckt und nicht allzu groß ist.

Der Nutzen der Nessel ist groß, und sie verdient den Namen Unkraut, wie so manche andere nützliche Pflanze, ganz und gar nicht. Sie ist nicht nur für alle Arten Vieh ein angenehmes, sondern auch sehr gesundes Futter, so, daß sie in der That verdient, fleißiger angebauet zu werden. Die hier und da gemachten Versuche sind glücklich ausgefallen, und es steht zu hoffen, daß durch diese Beyspiele ihr Anbau gemeiner werden wird.

Sie bauet sich sehr leicht mit geringen Kosten an. Sie nimmt mit jedem Erdreiche vor=

vorlieb; sie verschmähet den trockensten und unfruchtbarsten Sand nicht, und wächst an steinigen und bergigen Orten, die zu jeder andern Benutzung untauglich sind. Sie verträgt jede Kälte und Witterung, und verdient mit allem Fleiße in gebirgigen Landschaften, wo der Ackerbau mit so vielen Beschwerden verbunden ist, wo andere Futterkräuter nicht gut fortkommen, als das sicherste Futtergewächse angebauet zu werden.

Sie ist keiner Unfruchtbarkeit unterworfen, und wo sie einmal angebauet worden, dauert sie beständig, weil sie immer wieder aus der Wurzel ausschlägt. Ihre Fruchtbarkeit ist groß: man weis nach sicherer Erfahrung, daß ein Morgen Landes mit Nesseln angebauet jährlich wenigstens 18 Fuder Futter liefert. Man kann sie unbeschadet der fruchttragenden Acker anbauen, weil sie keine neue Bestellung verlangen, und allenfalls die jährliche Düngung entbehren können, und über dieß kein gutes Erdreich verlangen, welches zum Getreidebau schicklich ist.

Sie gewähren ein gutes Futter, welches jedes Vieh gern frißt, und ihm gedeihlich ist. Denn das Vieh ist dabey gesund, nimmt am Fleische zu, und wird fett. Ihr Futter widerstehet den Krankheiten, und nach den in Schweden, wo die Nesseln seit Menschen Gedenken

gefüttert werden, gemachten Erfahrungen, ist es gegen Seuchen ein sicheres Verwahrungsmittel. Man füttert sie grün und unter trocknes Futter gemischt, oder mit siedendem Wasser gebrühet, da man es so stehen läßt, und dann lau dem Viehe reicht, wie es vorzüglich in der Niederlausitz bey den Landleuten um Sorau herum, der Gebrauch ist, wo man den jungen Nesseln im Frühjahre sehr Nachstellt, so daß es zu verwundern ist, daß man sie noch nicht absichtlich anbauet. Durch letztere Behandlung theilen sich die Kräfte dem darauf gegossenen Wasser mit, und es entstehet daraus ein Getränke, das von Farbe braun, und dem Viehe, so wie die durch das Brühen weich gewordenen Nesseln selbst, sehr angenehm von Geschmack wird. Besonders ist das Nesselfüttern bey dem Milchviehe anzurathen. Die mit Nesseln genug gefütterten Kühe geben mehr Milch, als bey jedem andern Futter. Die Milch giebt vielen Rahm, wovon die daraus gemachte Butter nicht nur einen lieblichen, angenehmen Geschmack, sondern auch mitten im Winter eine bey der Butter so hoch geschätzte gelbe Farbe erhält, als sie im Sommer gewöhnlich zu haben pflegt.

Zum Heumachen schicken sich die Nesseln ebenfalls sehr gut, weil sie viel und für das Vieh wohlschmeckendes und gesundes trocknes Futter liefern. Man mähet sie etwa, wenn sie

eine

eine bis anderthalb Ellen hoch gewachsen sind, wie andere Futterkräuter ab, und behandelt sie auf die nämliche Art. Sie gewährt in einem Sommer 5 bis 6 Ernten. Man hat nur darauf zu sehen, daß man sie nicht zu stark oder alt werden läßt, weil dadurch die dicken Stängel vom Viehe nicht gut genossen werden können, und überdies die untersten Blätter verloren gehen würden. Sie wachsen sehr schnell, hinter dem Schnitte wieder nach. Ehe noch irgend ein Futter im Frühjahre für das Vieh zu gewinnen ist, so stehen sie schon im vollen Wachsthume, und können ohne Schaden abgeschnitten werden. Also gewähren sie einen großen und bedeutenden Vorzug vor allen übrigen Futterkräutern.

Ausser diesem Nutzen geben die Nesseln noch mancherley andere Vortheile. Sehr jung und gehackt, geben sie für das Federvieh ein gesundes Futter.

Auch zur Nahrung für Menschen sollen die Nesseln dienlich seyn. Jung als Zugemüse gekocht, sollen sie ein schmackhaftes Gericht, und roh angemacht, einen gesunden Salat geben. So sollen auch die jungen Keime im Frühjahre, wie Spargel und Hopfenkeime zugerichtet, eine angenehme Speise gewähren. Es käme darauf an, daß Jemand hierüber bestimmtere Versuche machte, und wenn sie gut aus-

ausfielen, würde, weil sie überall wild wachsen, der Nutzen nicht gering seyn.

In der Medizin ist gegenwärtig der Gebrauch der Nesseln, theils durch die obwaltende Mode, theils durch besser untersuchte Heilmittel, ziemlich verdrängt worden. Einige Aerzte nehmen den Aufguß oder Trank von den getrockneten Blättern als ein blutreinigendes und harntreibendes Mittel im Gliederreissen, Podagra, Halswehen, und in den Pocken *).

Desto häufiger ist der Gebrauch des Samens bey den Pferdeärzten gewöhnlich, und die Roßhändler sollen ihn den Pferden unter den Hafer gemengt haben, um ihnen durch ihn ein glänzendes Haar zu erzielen **). Wenn man den Hühnern reifen Nesselsaamen unter ihr

*) Der von den jungen Pflänzchen ausgedruckte Saft ist ein heilsames Mittel bey Schwind- und Lungensucht.

**) Dieses Mittels bedienen sich besonders die Dänen. Sie sammeln sich zu dieser Absicht von den stärksten Nesseln den Saamen ein, trocknen ihn an der Sonne allmählig, stoßen ihn dann zu Pulver, und mischen davon eine Hand voll frühe und Abends unter den Hafer. Der Nutzen dieses geringen und wohlfeilen Mittels ist, daß ihre Pferde immer gut bey Leibe, glänzend von Haar, und selbst gesünder und stärker sind.

ihr Futter wirft, so sollen sie darnach fleißiger Eyer legen.

Von gleicher Wirkung sind die trocknen und im Wasser gekochten Blätter. Man weis sogar aus Erfahrung, daß das Fleisch, wenn es auch noch so hart ist, so bald man es mit Nesseln kocht, weich wird, und sich zwischen den Blättern dieser Pflanze lange frisch erhält.

Beym Färben weis man der Nessel folgenden Nutzen abzugewinnen: Wenn man die Wurzel nimmt und sie mit Wasser kocht, und Eyer drein legt, so erhalten letztere eine schöne gelbe Farbe. Man pflegt etwas Alaun hinzu zu thun, um die Farbe zu erhöhen.

Ferner weis man, daß diese Farbe um so stärker färbt, wenn man Kochsalz hinzu thut. Auch giebt die Nessel mit Wasser nach Pörners Versuchen ein grünliches Decoct, welches Tuch licht grünlich gelb färbet. Mit einem Zusatz von Alaun erhält man eine ziemlich gesättigte gelbe Farbe, welche nichts Grünliches zeigt.

Wo das Holz theuer ist, verdienen die Nesselstängel im Herbste gesammelt und getrocknet zu werden. Sie brennen nicht nur gut, sondern geben auch eine vortreffliche Asche.

Einen Hauptnutzen der Nesseln giebt wohl die äußere Rinde oder das fadenreiche Bast, von welchem das bekannte Nesselgarn und der Nesselflor gemacht wird. In Sibirien, den Kurilischen Inseln, in Holland und Frankreich ist ihr Nutzen nach schriftlichen Nachrichten schon längst bekannt. Zu dieser Absicht schneidet man die reifen Stängel, welches in August und September fällt, je nachdem die Witterung ist, ab. Die gehörige Reife erkennt man, wenn die Stängel gelblich oder dunkelbraun werden, die Blätter sich neigen und herabhängen, und endlich der Saame leicht aus seiner Hülse gehet. Man bedient sich zum Abschneiden einer Sichel, wie sie in manchen Gegenden zum Abschneiden des Getreides gebräuchlich und bekannt genug sind. Man schneidet die Stängel dicht über die Wurzel ab, und verwahrt sich gegen das Brennen mit einem Paar dicken Handschuhen. Wenn man die abgeschnittenen Nesseln eingesammelt hat, so breitet man sie auf eine Wiese auseinander, und läßt sie bey gutem Wetter ein Paar Tage und darüber wohl trocknen, damit sich die Blätter von den Stängeln desto leichter ablösen. Dann röstet man sie, wie Flachs und Hanf. Am gewöhnlichsten ist die Wasserröste, d. h. man bindet sie in Bündel, und läßt sie 6 bis 7 Tage, mehr oder weniger nach Beschaffenheit der Witterung, im hellen Flusse oder Teichwasser liegen, damit sich die holzichten

ten oder fleischichten Theile des Stängels besser von den Faden oder haarigen Fasern absondern lassen. Dann werden sie, wie Hanf und Flachs wieder getrocknet, im Ofen oder besondern Dörren gedörrt und gebrecht. Um das letztere zu erleichtern, schlägt man die Stängel vorher gern mit hölzernen Schlägeln, wodurch sie viel geschmeidiger und brauchbarer werden.

Der Gebrauch der Nesseln zu Zeugen und Flachswerke ist sehr alt, und unter vielen rohen Völkern üblich. Man findet schon in Nestors Jahrbüchern beym Jahre 904 bemerkt, daß man Segel aus Nesseln verfertigte. Freylich weis man nicht gewiß, von welcher Art Nesseln die Rede ist, denn zur Gattung der Nessel gehören nach Linne 60 Arten, wovon aber nur drey in Deutschland wild wachsen. Allein nach den natürlichen Eigenschaften, und selbst nach kleinen Versuchen in deutschen Gärten läßt es sich sehr leicht glauben, daß sie bey uns gedeihen würden. Man verarbeitet hierzu die Nesseln nach Lepechins und Pallas Reisen in Rußland, nach Malvezzi in China; und nach Thunbergs Japanischer Flora. S. 71. und in dessen Reisen B. II. Th. I. S. 203. werden in Japan aus einer Art Nesseln starke Stricke und Bast gemacht. In Stellers Beschreibung von Kamtschatka S. 83. lieset man folgende hier-

her gehörige Nachricht: „Die Bewohner von „Kamtschatka reissen im August und September die Nesseln aus der Erde, binden sie in „Bündel, und lassen sie in offnen Scheuern in „der Luft trocknen; hierauf spalten sie die Stängel der Länge nach, schaben die holzige Rinde „von den Faden sehr behende mit den Zähnen „ab, schlagen und schwingen diese Bündel mit „einem Stocke, und spinnen endlich, oder winden vielmehr dieselben mit den flachen Händen, „welche sie beständig belecken, in lange Faden „zusammen, die sie in Knäuel aufwickeln, und „also entweder einfach zum Nähen, oder doppelt und mehrfach zu verschiedenen Arten von „Fischernetzen gebrauchen."

Vielleicht, daß die Holländer ihre ersten Ideen von fremden Völkern, mit denen sie wegen Handelsverkehr bekannt wurden, nahmen, und die Nessel nach verbesserter Methode zu behandeln anfiengen, und das Nesseltuch und den Nesselflor in Gang brachten. Aber man hat diese Methode verlassen, und fertiget das so genannte Nesseltuch aus Baumwolle. Daher ist auch der Name falsch, und Musselin ist demnach richtiger.

Die Nesseln können auf folgende Weise zu einem feinen Gewebe gebraucht werden. Wenn die Nesseln reif sind, oder ihr Saame gelb ist, so werden sie sorgfältig abgeschnitten,

damit

damit weder Blätter noch Stängel verletzt werden; man kann dabey die Hände mit Handschuhen verwahren, und die Nesseln mit der Sichel abschneiden. Hierauf werden sie auf einer abgemähten Wiese ausgebreitet, und allda wie Flachs oder Hanf behandelt, bis man siehet, daß sich die Rinde gut abschälen läßt. Von da kommen sie unter die Breche: wegen der Zartheit wird vielleicht ein Theil durch die Breche auf die Erde fallen, allein man muß nichts zurück lassen; hierauf werden sie gerieben, und zwar noch ein Mal so viel als der Hanf. Nunmehr werden sie wie Baumwolle behandelt; man kartet oder kardätschet und spinnt sie am Baumwollrade. Will man das Garn recht schön haben, so kann man es mit Lauge oder Seife absieden. Auf der Bleiche wird es gar schön, und die davon verfertigten Strümpfe sind sauber und zugleich stark. Die Frau Pfarrerinn Schmidt von St. Stephan in Simmenthal, von welcher diese Behandlung herrührt, hat auch Zeuge davon weben lassen, wobey Nesseln der Eintrag, und Flachs der Zettel war. Sie hat auch ein Stück von 45 Ellen, halb Nesseln und halb Flachs gleich Kattun drucken lassen, und Bettdecken daraus gemacht. Auch dieses ist sehr gut ausgefallen; denn das Nesseltuch nimmt die Farbe sehr gut an.

Die beyden Vortheile, daß nämlich die Nessel sich zu einem guten Futterkraute und Fabrik-

Fabrikgewächse vortrefflich schickt, sind Beweggründe genug, ihren Anbau mit allem möglichen Fleiße zu betreiben, um wo möglich ihren Nutzen zu vergrößern. Der Anbau ist kürzlich folgender.

Entweder man ziehet die Nesseln aus Saamen, welchen man zu dieser Absicht überall einsammeln kann, weil Nesseln allenthalben sich von selbst fortpflanzen. Man säet ihn gleich im September, wenn er reif gefunden wird, und man streuet den Saamen lieber etwas reichlicher aus, als zu dünn. Oder man zieht sie noch auf eine vortheilhaftere Art. Man reißt nämlich im September und October Nesselstauden oder Stöcke aus, zertheilt die Stöcke, die sehr viele saftige Wurzeln haben, und verpflanzt sie auf das ihrem Anbau bestimmte Feld. Dabey ist weiter nichts zu merken, als daß man die alten Stängel etwa einen halben Zoll über der Wurzel abschneidet, und die Stöcke in geraden Reihen pflanzt, etwa so tief, als sie vorher gestanden haben. Man pflanzt sie gern etwas dicht zusammen, und drückt die Erde sorgfältig an, damit die Stöcke nicht in schiefe Richtung kommen. Nach dieser Art hat man schon im nächsten Sommer seine Aernte, welches bey den gesäeten nicht der Fall ist. Diese geben im ersten Sommer nichts. Ist der Nesselacker einmal mit Stöcken vollkommen versehen, so hat man weiter nicht nöthig, ihm mit Nach-

pflanzen

pflanzen zu Hülfe zu kommen, weil sie sich von selbst hinlänglich bestauden, und ihre Wurzeln von keiner Witterung leiden. Man kann die alleruntauglichsten und unfruchtbarsten Oerter damit bepflanzen, und hat weiter kein Umgraben oder Umpflügen nöthig, wenn man nur beym Säen oder Pflanzen etwa ein bis zwey Zoll tief Erdreich hat. Unerachtet es nicht durchaus nöthig ist, sie zu düngen, so thut man doch wohl daran, wenn es geschiehet. Dazu ist aber kein eigentlicher Dünger nothwendig, sondern allerhand im Herbste zusammen geharktes Laub und Zweige thun dies; auch alles Stroh, Wachholder, Fichten, Kiefer = und Tannenzweige, und dieser Düngung bedarf es nicht alle Jahre. Die Nesseln, welche zum grünen Futter bestimmt sind, hauet man jung ab, die zum dürren Futter läßt man älter, und die zum Gespinnste völlig reif werden, wie schon gesagt worden. Man kann auch, wenn man sie zur letztern Absicht erbauet, sie im Frühjahre einmal abmähen, und sie wird ebenfalls vollkommen. Ja es läßt sich so gar vermuthen, daß die Stängel dadurch ein feineres Bast oder Fasern bekommen.

Nro. 8.

Anweisung den sehr einträglichen Safran anzubauen.

(Mit einem illuminirten Kupfer II.)

Diese Sorte ist diejenige Pflanze, welche den Safran bringt, der eine wohl bekannte Specereywaare ist. Sie hat eine rundliche Zwiebelwurzel, die unten auf dem Grunde etwas zusammen gepreßt, und mit einer groben, braunen, netzförmigen Rinde bedeckt ist. Aus dem Grunde dieses Zwiebels kommen viele lange Fasern heraus, welche tief in den Boden gehen; der obere Theil der Wurzel aber treibt die Blumen, die zusammen mit den jungen Blättern, deren Spitzen eben zum Vorscheine kommen, dicht in einer dünnen Scheide eingehüllt sind, welche sich in den Boden theilt, auf der einen Seite öffnet. — Die Aehre der Blumen ist sehr lang, kommt unmittelbar aus dem Zwiebel heraus, ohne einen Stiel, und ist oben in sechs eyrunde zugestumpfte Abschnitte getheilt, die gleich sind und eine purpurrothe Farbe haben. Auf dem Boden der Aehre liegt ein rundlicher Eyerstock, welcher einem zarten Griffel zur Stütze dienet, der nur halb so lang ist, als das Blumenblatt, und oben drey länglichte goldfarbige Narben hat, welches der Safran ist.

Diese

Der Safran.

Diese Pflanze blühet im October, und die Blätter wachsen den Winter hindurch fort.

Der Boden, worauf man den Safran bauen will, muß nicht mager oder fest und lettig seyn, sondern er soll aus einem temperirten trockenen Erdreiche bestehen. Hat man das Land hierzu erwählt, so muß dasselbe mit Anfang des Aprils entweder gut gegraben oder tief geackert, und mit gut gefaultem kurzem Miste gut gedüngt werden. Ungefähr zu Johannis wird das Land nochmals gut gegraben, und die Pflanzung wird hierauf im Monat July bey guter Witterung folgender Gestalt unternommen:

Eine Person wirft mit einer Schaufel die Erde drey bis vier Zoll tief auf, und eine andere folgt mit Zwiebeln, und setzt sie in den Rand der gemachten Grube ungefähr 3 Zoll weit von einander. So wie der Gräber die Breite des Beets ein Mal durchgegangen ist, so fängt er auf der andern Seite wieder an, gräbt wieder vor, und bedeckt zugleich die zu letzt gesetzten Zwiebeln mit Erde, macht auch eben so wieder Platz für den Setzer, um eine neue Reihe zu setzen, und zwar eben so weit von der ersten, als die Zwiebeln selbst von einander stehen; und so fährt man fort bis ein Beet oder Stückchen Land bepflanzt ist. Dabey ist aber zu beobachten, daß man die Wurzeln gerade auf ihren untersten Theil setze.

Die

Die zum Einsetzen benöthigten Zwiebeln müssen ausgelesen und hierzu die stärksten und schönsten erwählt werden. Hingegen werden die langspitzigen nicht, oder nur im äußersten Nothfalle hierzu genommen. Von der Zeit an, da man die Zwiebeln eingesetzt hat, bis in den September hinaus, hat man weiter nichts mit ihnen zu thun. Allein wenn sie anfangen zu treiben, welches man erkennet, wenn man die Erde aufgräbt, so muß man den Boden etwas auflockern, und das Unkraut wegschaffen, damit das Wachsthum der Pflanzen befördert werde.

Wenn nun die Safranblumen erscheinen, so werden dieselben des Vormittags gehörig abgenommen, und zwar so wohl die aufgegangenen, als nicht aufgegangenen Blumen. Wenn sie also alle abgepflückt worden sind, so werden dieselben auf einen großen Tisch ausgebreitet, und nun fangen die Arbeiter, welches Kinder seyn können, an, die Fäserlein, und mit denselben einen ziemlichen Theil des Gipfels, an welchem sie hangen, auszuziehen, und den Rest der Blumen, als unnütze, auf die Seite zu schaffen. Die folgenden Tage werden ferner alle Blumen des Morgens, die Witterung mag naß oder trocken seyn, täglich abgenommen, so lange, bis alle eingebracht worden sind. Wenn nun alle Fäserchen aus den Blumen gezogen sind, so müssen dieselben sehr behutsam getrock-

net werden, welches folgender Maßen geschieht. Die Blätter des Safrans mögen so fett oder saftig seyn als sie wollen, so werden sie doch leicht trocken, wenn sie sich selbst in diesem Zustande überlassen werden. Dieses würde ihnen aber einen großen Theil ihrer Güte, und viel vom Gewichte nehmen. Der Eigenthümer muß sie nach dem Gewichte verkaufen, und der Preis wird sich nach ihrem Zustande richten, nämlich nach ihrer Schönheit und Güte. Die Methode, sie zum Verkauf zu bereiten, und daß sie beyde Eigenschaften behalten, ist: sie in große Kuchen zusammen zu pressen, mit Hilfe eines kleinen Grades von Wärme. Dadurch werden sie zu gepreßten Klumpen, welche in einem feuchten oder saftigen Zustande bleiben, und den völligen Geruch und Farbe behalten, die sie gehabt haben, wie sie noch in der Blume waren. In diesem Zustande werden sie mit gehöriger Sorgfalt viele Jahre bewahret, und alsdann verkauft man sie dem Gewürzhändler. Dieser wird seine Bezahlung nach der Güte der Waare einrichten.

Bey der ganzen Bearbeitung des Safrans wird Behutsamkeit erfordert, aber am mehresten beym Trocknen desselben. Etwas Hitze ist nothwendig, aber etwas mehr als der gehörige Grad, ist schädlich, und zu wenig Sorgfalt bey dieser Arbeit kann den Safran verbrennen, und alsdann kann keine Kunst ihm helfen, daß

er nur etwas mehr werth würde. Das Trocknen des Safrans geschieht durch Hilfe eines hierzu besonders bereiteten Ofens. Ehe wir zu der Zubereitung des Safrans in dem Ofen kommen, soll vorher die Einrichtung dieses Ofens beschrieben werden.

Zuerst muß man ein großes, breites und starkes Brett anschaffen, dieses wird auf vier starke, kurze Füsse gelegt, aber diese werden nicht auf den Boden, noch auch das Brett an der Wand befestigt, sondern es muß ein beweglicher Tisch seyn, der überall wo es erforderlich ist, hingebracht werden kann. Die äußere Seite des Ofens muß von acht Stücken guter Bohlen, ungefähr drey Zoll stark, gemacht seyn, und in Gestalt eines Rahmens auf dem Brette aufgerichtet werden. Dieser Rahmen muß von unten nach oben immer weiter, und deßwegen müssen die Hölzer schräge gestellt werden. Ihre beste Breite unten auf dem Boden ist ungefähr ein Fuß ins Gevierte, oben 22 Zoll, und die perpendiculare Höhe ist ebenfalls 22 Zoll.

An der Vorderseite dieser Maschine muß ein Loch 8 Zoll weit, und ungefähr 4 Zoll über der Oberfläche des Bretts gemacht werden, um da das Feuer hinein zu bringen. Die ganze Maschine muß mit einer Bedeckung von guten Latten beschlagen seyn, und man muß Sorge

tragen,

tragen, daß sie ordentlich, eben und etwas dicht an einander gelegt werden. Sie müssen an das Gestelle angenagelt, und alsdann an beyden Seiten mit Lehm überzogen werden.

Die Seitenbretter und der Boden müssen auch ziemlich dick mit Lehm überzogen werden, damit sie das Feuer aushalten. Ueber der Oeffnung, oben über dem Ofen, wird ein Haartuch gespannt, welches an den Seiten des Gestells befestiget wird, und an welchem zwey Walzen oder bewegliche Stöcke Holz befindlich sind, die man durch Schrauben umdrehen kann, und dazu dienen, das Haartuch anzuspannen.

Wenn der Ofen so weit fertig ist, so muß man noch ein Paar ziemlich starke Bretter, welche ein wenig länger und breiter, als der Obertheil des Ofens sind, deßgleichen eine wollene Decke, und ungefähr ein halbes Buch weißes und reines Papier in Bereitschaft haben. Den Ofen setzt man an einen hellen Ort im Hause, damit man genugsames Licht habe. Zuerst legt man auf das bereits über den Ofen gelegte härne Tuch ungefähr ein halbes Buch Papier bogenweise ganz eben; auf diese schüttet man den gelesenen Safran 2 bis 3 Zoll dick, und breitet ihn so gleich, als nur möglich, aus. Wenn der Safran solcher Gestalt in gehöriger Dicke auf dem Papier ausgebreitet ist, so müssen wiederum etliche Bogen Papier darüber ge-

legt, alsdann das wollene Tuch doppelt zusammen geschlagen und auf die oberste Reihe Papier gelegt, und das Feuer in dem Ofen von Kohlen angemacht werden. Die Kohlen müssen aber rein ausgelesen seyn, damit sich keine Brånder darunter befinden, weil diese nicht nur einen Dampf, sondern auch eine zu starke Flamme verursachen, und dieses dem Safran nachtheilig seyn würde. Das Feuer muß anfänglich etwas stärker seyn, als in der Folge; allein dabey muß man sehr sorgfältig verfahren, damit die Hitze nicht zu stark, und der Safran versengt und verderbt werde. Wenn das Feuer eine Zeit lang gebrannt hat, so daß der Safran zum Schwitzen gebracht worden ist, und dieses ungefähr eine halbe Stunde gedauert hat, so wird alsdann das in Bereitschaft stehende, oben gedachte Brett über die Decke, welche auf dem Safran liegt, gelegt, und dieses mit einem großen Gewichte beschwert. Dadurch wird jetzt der Safran, der vorher 3 Zoll hoch lag, so zusammen gepreßt, daß er kaum einen Zoll dick liegen wird.

Wenn diese Masse nun ungefähr eine Stunde bey gelindem Feuer geschwitzt und getrocknet hat, so wird das Brett und Tuch sammt dem Gewichte und dem oben darauf liegenden Papiere behutsam abgenommen, und der Safran an den Stellen, wo er hängen bleibt, abgelößt. Hierauf legt man wieder Papier

Papier darüber, und schiebt ein anderes dünnes Brett zwischen das härne Tuch und die untern Papiere und wendet nunmehr die Papiere mit dem Safran um, so daß das Unterste zu Oberst komme, bedeckt und beschwert alsdann den Safrankuchen, wie kurz vorher gesagt worden ist, oder wie es das erste Mal geschehen ist.

Wenn nun Alles wieder in dem vorigen Zustand ist, so wird der nämliche gemäßigte Grad des Feuers etwa eine Stunde lang unterhalten; hierauf wird das Gewicht, Brett und Decke wieder abgenommen, und der Kuchen untersucht, ob kein Schaden daran geschehen ist; und wenn man dieses also befindet, so ist die Gefahr des Verderbens, welche in diesen ersten Stunden am größten ist, vorüber. Nunmehr hat man nichts weiter zu thun, als ein etwas gelinderes Feuer, als vorher, zu unterhalten, den Safrankuchen aber alle halbe Stunden, so wie das erste Mal, umzuwenden, und mit diesem Umwenden und ganz gelindem Feuer wird annoch 22 Stunden fortgefahren, weil zu dieser Arbeit ungefähr 24 Stunden Zeit erfordert werden.

Wenn dieses vorbey ist, so ist der Safran zum Verschicken fertig. Er muß aber in eine Blase gethan werden, die an der äußern Seite mit Oel bestrichen worden ist, und diese

muß wieder in Leder, und dann in Wollenzeug eingewickelt werden. Hierin bleibt er in seinem gehörigen Zustande; er bleibt feucht, zähe und in schönem Stande, ohne seine Farbe, Geschmack, Gewicht und Güte zu verlieren. Diese Verwahrung ist hinreichend, wenn man ihn bald verkaufen kann; ist man aber benöthigt, den Safran einige Zeit aufzubewahren, so ist das einzige Verwahrungsmittel dieses, daß man das ganze Packet, so eingewickelt, in eine bleyerne oder zinnerne Büchse lege; auf diese Art wird er sich viele Jahre lang gut erhalten. Es ist schon oben gedacht worden, daß die Blumen täglich des Morgens abgenommen werden müssen, und hiermit wird also so lange fortgefahren, als noch Blumen zum Vorschein kommen. Bey Trocknung der größern und gröbern Fäserchen wird eben dasjenige beobachtet, was bereits oben gesagt worden ist; allein, wenn es mit dem Einsammeln zu Ende gehet, und die Fäserchen kleiner werden, so bespritzt man den Kuchen mit ein wenig dünnem Bier vermittelst einer Bürste, um ihn, wie es erfordert wird, schwitzen zu machen. Die Quantität Bier muß so seyn, daß die Blätter zwar naß werden, aber nicht triefen, alsdann wird es die Dienste der natürlichen Feuchtigkeit thun, die Blätter werden schwitzen, und fett werden, und sich zusammen mischen, eben so, wie der beste Safran, welches sie sonst aus Mangel der Feuchtigkeit

nicht

nicht gethan haben würden. Man hat verschiedene Versuche deswegen angestellt, aber nichts ist zu dieser Absicht besser, als dünnes Bier. Manche haben Wasser genommen; allein dieses setzt den Kuchen in Gefahr, in der Folge schimmelig zu werden; Andere haben Wein, wieder Andere starkes Bier genommen, aber der Wein benimmt dem Safran seine Farbe, welche sich in das Papier ziehet, und das zu starke Bier macht zu klebricht; folglich ist die erste Methode die beste.

Der größte Vortheil bestehet in den zwey letzten Safranernten; das zweyte Jahr bringt eine große Quantität im Vergleiche mit dem ersten hervor, aber das dritte Jahr ist die reichste Ernte.

Ungefähr um Johannis, wenn die dritte Sammlung vorbey ist, (denn der Safran muß drey Jahre stehen) müssen die Wurzeln alle ausgenommen, geputzt und versetzt werden. Diese Arbeit besteht darin, daß man die Zwibeln gänzlich von der Erde und dem Reste der alten Wurzeln und Häute reinige. Auf diese Weise können sie sogleich in einem neuen Boden eingepflanzt, oder ohne Gefahr zu verderben, eine Zeit lang aufgehoben werden. Zum Wiedereinsetzen müssen die schönsten, dickesten und fettesten Wurzeln ausgelesen werden.

Der wilde Safran, (Carthamus tinctorius) der in den Apotheken gebraucht wird, mit einer safranfarbenen Blume wächst ursprünglich in Aegypten und in einigen Theilen von Asien wild. Es ist eine jährliche Pflanze, welche einen holzigen Stängel, ungefähr 2 Schuh hoch macht, und sich in verschiedene Aeste abtheilt. Die Blumen wachsen einzeln an dem äußersten Ende jedes Astes, haben eine schöne Farbe, welche man zum Färben und Mahlen braucht, und kommen im Julius und August zum Vorschein. Der Saamen wird im Herbste reif.

Man pflanzt diese Pflanzen durch den Saamen fort, welchen man ungefähr im April in leichte Erde nicht zu dünn aussäet, weil nicht alle Körner aufgehen. Ungefähr in vier Wochen werden die Pflanzen zum Vorschein kommen, und wenn sie alsdann zu dick kommen sollten, muß man sie verdünnen, so daß sie ungefähr acht Zoll von einander stehen. Will man alsdann den Safran zum Gebrauche haben, so müssen die Blüthen abgenommen werden, so wie sie nach einander zum Vorschein kommen. Dieses geschieht, wenn sie vollkommen trocken sind, und dann müssen sie in einem Ofen bey mäßigem Feuer getrocknet werden, eben so, wie oben beym wahren Safran gesagt worden ist. Bey Pflanzen aber, so zu Saamen bestimmt sind, dürfen die Blumen

men nicht abgeschnitten werden, weil sonst der Saamen unfruchtbar bleibt.

Der österreichische Safran, auch Wienersafran genannt, ist von allen Sorten der Beste. Er wird aber nicht so häufig gebauet, daß er ausgeführt werden könnte. Er wird gewöhnlich auf den Simonismarkt nach Krems gebracht, und jetzt das Pfund zu 50 — 60 fl. verkauft, das vor 30 Jahren nur 15 fl. kostete. In der Güte folgt derjenige, welcher in der französischen Provinz Gotinois gebauet wird. Der schlechteste ist der Türkische, dem schon vorher die Tinctur genommen, und dann mit Honig und Oel angeschmiert wird. Man pflegt ihn mit den Blumen des Saflors, Ringelblumen und andern ähnlichen zu verfälschen. Dieser Betrug aber ist aus der Gestalt der Fasern, die sich beym ächten Safran mit stumpfen Spitzen endigen, dem schwächern Geruch der Farbe leicht zu erkennen. Mit dem Alter wird der Safran schwächer Er macht ein vorzügliches Handlungsprodukt aus, indem er als Gewürz an den Speisen, als Arzneymittel, und als Farbestoff häufig benutzt wird.

Nro. 9.

Von dem großen Nutzen der Stallfütterung.

Die Stallfütterung des Viehes ist von dem größten Nutzen vor die Landwirthschaft. Erfahrungen haben dieses klar bewiesen.

Die Stallfütterung erfordert nebst der vollkommensten Einrichtung natürlicher Wiesen auch einen künstlichen Futterbau. Aecker, welche ihre Winter- und Sommerfrucht getragen haben, werden mit den einträglichsten und nützlichsten Futterkräutern besäet, dadurch gewinnt man einen ansehnlichern, grünen und trockenen Futtervorrath auf einem kleinern Raum, so daß man dadurch in den Stand gesezt wird, einen vollständigen und größern Viehstand zu halten.

Die Vortheile der Stallfütterung sind sehr groß. Die Felder, die sonst Brach lagen, tragen nun reichliche Futterkräuter, welche den Boden nicht aussaugen, sondern bessern, und also Dünger sparen. Der Bauer behält alle Besserung auf dem Stall, und kann sie durch die Streu, und andere Einrichtungen beträchtlich vermehren. Die besser gedüngte und bearbeitete Fruchtäcker ersetzen doppelt und dreyfach,

was ihm durch den größern Futterbau abgeht. Das Vieh wird bey Ruhe und reichlichem guten Futter höchst Milch- und Fleischreich; mit einem Wort, der Ackerbau sowohl, als die Viehzucht wird auf den höchsten Gipfel der Vollkommenheit geführt. Dit Stallfütterung ist also unstreitig die beste Methode der Landwirthschaft.

Ich will also hier die besten Regeln der Stallfütterung lehren, in so fern sie unmittelbar auf die Viehzucht einen Bezug haben. Wenn man den Futterbau ordentlich eingerichtet, so halte man ja nicht mehr Vieh, als man reichlich ausfüttern kann; es ist immer besser, Futter übrig behalten, als sparsam füttern; wenig wohlgewartetes Vieh ist immer viel einträglicher, als eine Menge verhungertes.

Wenn man kein Schweizer- oder friesisches Vieh kaufen kann, wozu ich sehr selten rathen würde, so suche man schönes Vieh aus schlechtern Ställen und Weyden und halte es zur Zucht. Zum Belegen muß man immer ausgewachsene, große und schwere Reitochsen wählen. Die Kälber, welche uns fallen, dürfen nicht ohne Unterschied zur Zucht genommen werden, sondern nur die größten und schönsten. Ein Rind soll nie zum Stier gelassen werden, bis es zwey Jahr alt ist; und ein Stier soll

zur

zur Zucht nicht gebraucht werden, bis er drey Jahre alt ist.

Ein Kalb, das nicht erzogen werden soll, läßt man acht Tage saugen, und verkauft es dann an den Schlachter; obgleich bey diesem Handel selten Nutzen heraus kommt, so muß man es doch satt saugen lassen, um es desto theurer verkaufen zu können. Soll es aber auferzogen werden, so läßt man es vier Wochen lang so viel saugen als es will. Was im Euter zurück bleibt, das melkt man weg. Es ist eine irrige Meynung, wenn man die Kälber nicht saugen läßt, sondern tränkt. Die Natur zeigt immer den besten Weg, dem man folgen soll. Nach vier Wochen fängt man an, daß Kalb an das Fressen und Saufen zu gewöhnen, indem man ihm kaltes, frisches Wasser mit Milch vermischt, und zartes Futter giebt; so bald es nun Fressen und Saufen kann, so läßt man es nicht mehr saugen.

Die frischmelkende Kühe tränkt man mit laulicht warmen mehlreichen Getränken, und giebt ihnen grünes und trockenes, gutes, nahrhaftes und leicht verdauliches Futter. Acht Tage nach der Geburt verwandelt man diese Lebensordnung wieder allmählich in die gewöhnliche; diese besteht in frischem, klaren und reinen Wasser, das niemalen warm, sondern selbst im Winter nur verschlagen seyn darf: und eben so

wenig

wenig soll man dem Vieh, wenn es gesund ist, warmes Futter geben; trocknes oder grünes, aber süßes und nahrhaftes Futter, in reichlicher Menge verfüttert, ist am besten.

Die beste Lebensordnung fürs Rindvieh ist folgende: Im Sommer steht man Morgens um 4 Uhr auf, öffnet oben an der Decke des Stalls die Zuglöcher, macht die Thüren auf, und läßt also frische Luft in den Stall, dann reiniget man die Tröge, und wäscht sie ganz reinlich mit frischem Wasser aus, alsdann giebt man ein mäßiges Futter, ja nicht viel auf einmal, damit es das Vieh nicht unter die Füsse verschleudere. Während dem Fressen streuet man reichlich, striegelt und reibt jedes Stück mit Strohwischen fleißig ab; dies darf nie versäumt werden, denn es dient zur Gesundheit.

Wenn während diesen Verrichtungen das erste Futter verzehrt ist, so tränkt man mit reinem kalten Wasser, giebt dann das zweyte Futter, und melkt nun; wenn das geschehen ist, so legt man ihnen das dritte Futter vor. Mittags um 11 Uhr verfährt man gerade wieder so, ausgenommen, daß man jetzt nicht zu striegeln und zu streuen braucht; aber 3 Futter und das Melken sind ebenfalls nöthig. Die Abendfütterung ist in allen Stücken der Morgenfütterung gleich.

Im Winter verfährt man in allen Stücken auf die nämliche Weise, ausgenommen, daß man den Stall in der warmen Mittagssonne lüften, und das Wasser zum Trinken erst etwas verschlagen lassen muß. Täglich einmal das Futter reichlich zu salzen, ist vortreflich. Das Vieh muß auch etwas Bewegung haben, damit es sich nicht steif und schleimig stehe. Zu dem Ende läßt man es Winters und Sommers täglich eine Stunde in einem verschlossenen Hof herumspringen, und endlich mistet man im Winter alle drey Tage, und im Sommer über den andern Tag.

Wenn ein Stück Vieh acht Jahre alt ist, so soll man es mästen und verkaufen, es müßte dann seyn, daß man eine ganz vortreffliche Zucht- und Milchkuh, oder Ochsen hätte, den man noch nicht missen wollte; allein besser ists immer, wenn das Rindvieh nicht zu alt wird, weil sonst das Fleisch seinen Werth verliert. Das Mästen hat weiter keine Regeln, als die ich so eben von der Fütterung gegeben habe, ausgenommen, daß man noch reichlicher und mit den nahrhaftesten Mitteln füttert. Nur soll man alle warme Mastung vermeiden, denn das Fett und Fleisch wird davon verdorben.

Jungs Landwirthschaft.

Nro. 10.

Anweisung, wie man eine recht feine Schaafwolle bekommen kann.

Zur Fortpflanzung der Schaafe muß man nur solche Hammel und Schaafe aussuchen, welche schon eine gelindere und weichere Wolle haben.

Zu der inländischen Art gemeiner grober Schaafe stellet man englische oder spanische Widder: oder Schaafböcke, nämlich von derjenigen Art, oder Race, zu welcher man die Schaafe aufbringen will, und aufs höchste rechnet man 15 Schaafe oder Schaafmütter zu einem Widder. Mehrere Schaafmütter muß man einem Schaafbocke nicht geben. Die Lämmer die nun durch dieses Bedecken erzeugt werden, nennet man die erste Zeugung, wie auch halbe Blendlinge, weil ihre Wolle halb der Wolle des Vaters, und halb der Wolle der Mutter ähnlich ist.

Obschon diese Wolle weit besser ist als die Wolle der Schaafmütter, so ist sie doch nicht so gut, als sie seyn soll, und daher schreitet man zu einer weitern Zeugung, die folgendermaßen geschiehet. Alle jungen Böcke von der angeführten ersten Zeugung, sollen ent-

entweder weggethan, oder verschnitten werden, damit sie nicht so weit kommen, ein Schaaf in der Heerde zu bespringen. Die Schäfchen oder Schaafmütter von gedachter ersten Zeugung, bringt man zu den ausländischen Widdern, da dann deren neue Lämmer die zwote Zeugung, oder ganze Blendlinge genennet werden, weil an diesen eine solche Vermischung der Wolle ist, die mehr mit dem Vater, als der Mutter übereinkommt. Diese zwote Zeugung sollte einen unkundigen gar leicht verblenden, und er sollte wohl gar glauben, das Augenmerk wäre bereits erreicht, denn die Wolle ist ganz fein, und kann in den Fabriken mit Vortheil gebraucht werden, weil aber in dieser Zeugung die Güte der Wolle nicht Bestand hält, so muß man zur dritten Zeugung schreiten.

Dabey verhält man sich eben so, wie bey der zweyten Zeugung, indem man die Böckchen auf die Seite schaffet: allein man hat hierbey dieses genau zu beobachten: daß man die alten ausländischen Böcke nicht zu den Schäfchen aus der zweyten Zeugung läßt, sondern daß man sie hingegen vom neuen ausländischen Böcken bespringen läßt, die aber völlig so gut seyn müssen, wie die Alten. Die Lämmer aus dieser Bedeckung nennet man die dritte Zeugung, oder eine völlige gute Art; denn ihre Wolle ist durchaus eben so gut und fein, als die Wolle der ausländischen Widder, und man hat in Schweden befunden, daß die Wolle aus dieser

Zeu-

Zeugung weit feiner geworden, als an den Widdern.

Da man bisher von der Schaafzucht keinen andern Begriff gehabt hat, als daß große weitläuftige Heyden und Weiden dazu nothwendig seyn müßten, so konnte man unmöglich auf ihre Verbesserung denken, denn alle Versuche mußten fruchtlos seyn, weil sie in dem Fall ganz vom Klima abhängt. Ferner war auch in fruchtbaren und starkbevölkerten Gegenden keine Schaafzucht möglich, wenigstens nicht in ebenen Ländern, weil es da an Schaafweiden mangelt.

Nachdem man aber nun aus sichern Erfahrungen weis, daß die Schaafe beym Klee nicht nur vortrefflich gedeihen, sondern auch ihre Wolle verbessern: so ist gar kein Zweifel mehr, daß auch hier die Stallfütterung vom herrlichsten Nutzen seyn werde; denn jeder Bauer wird dadurch in den Stand gesetzt, bey einem blühenden Futterbau etliche Schaafe zu halten. Geschiehet aber dies, so giebt es ein Land mehr, welches überflüßig so viele Wolle erziehen kann, als es selber braucht. Wie viel aber der Staat dabey gewinnt, das ist unsäglich.

Bey der Stallfütterung giebts aber auch noch andere Mittel, die Wolle nebst den Schaafen so zu verbessern, daß beyde den Spanischen

nahe kommen; man verfährt folgender Gestalt: Man bauet sich einen Schaafstall an einen trockenen, erhabenen, sonnenreichen Ort, und versieht ihn mit so viel wohlschliessenden Glasfenstern, daß es so licht darinnen ist, als draussen, nur muß man die Zugluft verhüten, und Alles wohl schliessen können. Im Finstern gedeihen die Schaafe nie.

Der frische rohe Klee ist im Sommer zum Futter recht gut, und im Winter das Kleeheu; indessen aber, da die Schaafe trocknes, süsses Futter lieben, so ist nichts zuträglicher, als wenn man immer mit Kleeheu füttert. Der weiße Bergklee wäre am allerbesten, wenn man ihn für die Schaafe bauete. Stroh und grobes oder gar saures Heu darf man ihnen niemals geben, die Wolle wird sprôde, und das Thier wird mager oder ungesund davon.

Weil das Schaaf ein sehr weichliches, zartes Fleisch hat, so ist es zu vielerley Krankheiten, besonders zu faulen geneigt. Aus diesem Grunde muß alles Feuchte und Dumpfigte vermieden werden, und eben deswegen sind die Salzlecken nöthig. Nichts vortreflicher aber zur Verbesserung der Wolle und des Fleisches ist, als wenn man zu gehöriger Zeit Quendel, Bergklee, Staabwurz, Melissen, Raute u. dgl. gewürzreiche edle Kräuter in hinlänglicher Menge sammlet, im Schatten trocknet, zu Pul-

ver

ver reibt, und ihnen dann täglich das Salz damit vermischt und zu lecken giebt. Wenn man dies beständig fortsetzt, wird der Schleim dadurch zertheilt, und die Fäulung verhütet, das Fleisch wird derber, gewürzhaft und herrlich von Geschmack, und die Wolle, wenn man folgende Regeln noch dazu beobachtet, wird unvergleichlich.

Die Feinheit und Zartheit der Wolle verhält sich wie die Feinheit und Zartheit der Säfte des Thiers; je feiner also die Nahrung ist, und je mehr Fleiß man anwendet, jene Säfte zu verfeinern, desto schöner und besser wird Wolle und Fleisch. Allein es liegt auch vieles an der natürlichen Beschaffenheit des Thiers, und an seiner naturgemäßen Behandlung.

Man suche sich ein Mutterschaaf, welches groß, wohlgebildet ist, und so schöne Wolle hat, als unter den gemeinen Landschaafen nur möglich ist; eben einen solchen Widder suche man dazu. Wer einen solchen Widder aus Spanien kommen lassen kann, der kommt ehender zu seinem Zweck. Das ist aber nicht jedermanns Sache. Man verfahre auf folgende Weise und sehe nur kein Geld an, um ein solches Paar zu bekommen.

Diese beyde Thiere muß man im Stall von einander abgesondert halten, damit sie sich nicht

belaufen, bis es Zeit ist; im Herbst läßt man sie zusammen, so fallen die Lämmer im folgenden Frühling. Nun kommt das Hauptstück darauf an, daß man alle Lämmer in Ansehung der Wolle sehr genau untersuche; keins, das nicht die schönste Wolle hat, darf zur Zucht gelassen werden. Mutterlämmer von mittelmäßiger Wolle hält man immer vom Widder ab. Fällt aber einmal ein Mutterlamm, das außerordentlich weiß und schön von Wolle ist, so soll man es absondern, mit größter Sorgfalt verpflegen, und nur solche allein zum Widder lassen. Da man nur einen Widder braucht, und auch die Lämmer diesen vorzüglich nacharten, so muß man in seiner Wahl noch viel behutsamer seyn. Alle andere Bocklämmer werden gehammelt. Wenn man diese Sorgfalt beständig fortsetzt, so wird man nach etlichen Jahren eine ganz neue Art von Schaafen bekommen, und die Wolle wird der englischen gleich werden.

Staub und Unreinlichkeiten auf der Haut vermischen sich mit der Ausdünstung, und bringen eine scharfe Materie hervor, die die Wurzlen der Haare verdirbt, so daß also alle obige Mühe wiederum vergeblich wird, wenn man auch hier nicht Rath schafft. Zu dem Ende kocht man in einem Kessel voll Wasser mit etwas Seife ein Paar Händevoll wohlriechender Kräuter, dann seiht man die Brühe durch ein Tuch, und

wäscht die Schaafe und ihre Wolle bis auf die Haut damit; dies thut man alle vier Wochen, und es kann leicht geschehen, wenn man nur etliche Schaafe hält, wie es bey der Stallfütterung auch nicht anders thunlich ist. Dies Mittel erhält die Schaafe gesund, und verbessert die Wolle ungemein.

Man soll die Schaafe nur einmal, und zwar im Junius scheeren. Bey obiger Methode ist dann das Waschen nicht nöthig, denn die Wolle ist rein, man scheeret sie, sortirt die schönsten, die mittlere und die geringsten Pelze und verkauft sie. Die Schaafe soll man nie melken, es verderbt die Wolle. Wenn sie 7 Jahr alt sind, so muß man sie mästen und verkaufen. Zur Zucht soll man sie nicht ehender lassen, bis der Bock drey und ein halb, das Mutterschaaf aber zwey und ein halb Jahr alt ist. Endlich ist auch die Stallfütterung das sicherste Mittel, die Schaafe vor der Krätze zu bewahren.

Jungs Landwirthschaft.

Man kann auch den Schaafen Gips unter Salz geben, sie werden dadurch nicht blos gegen Krankheiten gesichert, sondern auch davon geheilt. Wie schon verschiedene wichtige und merkwürdige Versuche und Erfahrungen bewiesen. Der Gips wird roh oder ungebrand fein

gestossen, und zu ein bis zwey Pfund auf hundert Stück täglich unter das Salz gemengt.

Nro. 11.

Großen Salat, Blumenkohl und dgl. in 48 Stunden zu erziehen.

Wann man in zweymal 24 Stunden großen Salat, der gut zu essen ist, Blumenkohl und dgl. haben will: so darf man nur den Saamen in Branntwein einweichen, ein wenig Taubenmist und gelöschten Kalch unter den Dunger nehmen, womit man den Boden dunget.

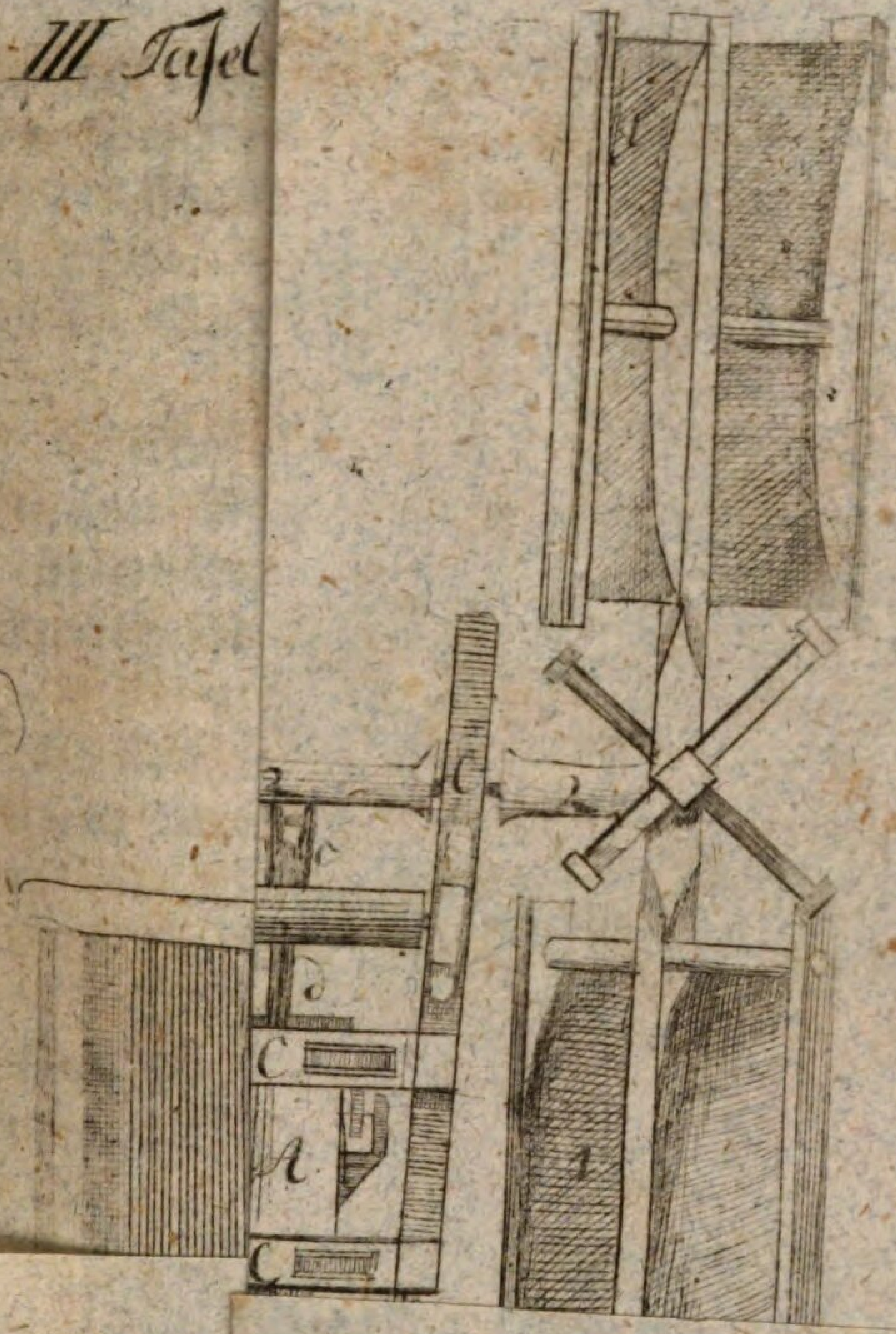
Nro. 12.

Abbildung und Beschreibung der Säubertschen Wind-Pumpmaschine zur Bewässerung der Wiesen.

(Hierbey die Kupfertafel III.)

Bey dieser Pumpmaschine ist der Wind die bewegende Kraft, und sie kann folglich an allen Orten gebraucht werden, die nur einigermaßen dem Windzuge ausgesetzt sind, indem sie sich schon durch einen mäßigen Luftzug in Bewegung

III Tafel



Bewegung setzen läßt. Ueber die Nutzbarkeit dieser Maschine findet man in Nro. 6. der Landwirthschaftszeitung 1804. ein günstiges Urtheil gefällt. Die Abbildung stellt diese Maschine im Ganzen dar.

A. Eine oder mehrere mit einander genau verbundene Röhren, von einer Höhe, wie sie das jedesmalige Locale verlangt (doch nicht vortheilhaft über 28 Fuß).

B. Die Ausguß-Röhre, die ebenfalls nach dem Locale höher oder niedriger gestellt wird.

C. C. C. C. Derjenige bewegliche Theil der Maschine, welcher sich oben an der Pumpröhre befindet und woran

1) 4 Windflügel, welche alle unter einem Winkel von 45 Gr. gegen den Wind gerichtet sind,

2) die Welle, woran ein gebrochner krummer Zapfen a, welcher mit der Welle b in Verbindung steht. An dieser Welle befindet sich ein hölzerner Arm c, an welchem die Zug- oder Pumpstange d, mit dem daran befestigten Kolben ist, der entweder ein schwedischer oder deutscher seyn kann. So lange der Wind diese Maschine in Bewegung setzt, dreht sich

auch die darunter befindliche Welle und drückt vermittelst des krummen Zapfens die Pumpenstange auf und nieder.

D. Ein großer Windflügel, durch welchen sich die Windmühle, welche oben auf der Röhre beweglich aufgesetzt ist, selbst nach dem Winde stellt.

E. E. Sind kleine bewegliche Räder, welche ober- und unterhalb der Windmühle angebracht werden, um das leichtere Herumdrehen derselben zu befördern; diese Räder können von hartem Holze oder von Eisen seyn.

Die Pumpenröhre wird unten in das aufzuhebende Wasser vermittelst eines Gestelles gesetzt, doch so, daß kein Schlamm in dieselbe eindringen kann. Die Zeichnung dieser Maschine ist nach einem Modelle gemacht, wobey kein Maßstab befindlich war. Das Locale giebt den Maßstab an die Hand und ein Mühlbauverständiger wird leicht die richtigen Verhältnisse finden. (Modelle zu liefern hat sich der Freyherr von Haller in Nürnberg anheischig gemacht, das Stück zu 5 Fl. 50 Kr. oder 2 Laubthaler; Liebhaber können sich daher an ihn in portofreyen Briefen, und mit Beyfügung von 30 für einen Kasten zum Einpacken, wenden. d. Red.)

Böttger.

Nro. 13.

Verwahrungsmittel gegen ansteckende Krankheiten, besonders für die Herren Landpfarrer, und alle Diejenigen, die sich viel mit Kranken abgeben müssen, von Dr. Krause.

Wenn gallichte, faulichte, flecken, friesel- und pestartige Fieber unter dem Landvolke epidemisch herrschen: so ist dies für die Landgeistlichen, Aerzte und Wundärzte gewiß ein sehr bedenklicher Umstand, welcher von denselben große Behutsamkeit erheischt, um sich selbst gegen das ansteckende Gift zu verwahren. Unsere Amts- und Gewissenspflicht erfordert es, den Kranken nach allen Kräften mit den geistlichen sowohl als körperlichen Heilmitteln beyzustehen, und sollte es auch unser eigenes Leben kosten. Allein eben darum hat auch der weiseste Schöpfer aller Dinge dafür gesorgt, und solche dienliche Mittel an Handen gegeben, mit denen wir uns gegen ansteckende Krankheiten auf das sicherste schützen und bewaffnen können, sollte es auch die Pest selbst seyn. Der Arzt und der Seelsorger sind bey dem Kranken die ersten, die nothwendigsten Personen, die ihm dienen, und sogar ihr eignes Leben alle Augenblick in Gefahr setzen müssen. — Damit aber diese auf dem Land höchst nothwendigen und würdigen Männer bey allenfalls sich ergebenden epidemi-

schen Krankheiten nicht gar zu frühe ein Opfer ihres löblichen Eifers werden müssen, und noch länger ihren so schweren und mühesamen Beruf mit Ruhm erfüllen mögen; so will ich ihnen folgende Vorbeugungsmittel gegen ansteckende Krankheiten aus freundschaftlichem Herzen anrathen.

Die besten und sichersten Vorbeugungsmittel gegen solche Krankheiten sind vorzüglich eine gute Lebensordnung im Essen und Trinken, und beständige Heiterkeit des Geistes. Hat man aber eine unreine Zunge, spürt man übles Aufstoßen und Magendrücken, ist die Eßlust verloren, so nehme man während einer herrschenden Seuche folgendes Abführungsmittel:

℞. Aquae laxativae viennensis concentratae uncias duas,
Cremoris tartari solubilis drachmas duas,
Pulveris radicis jalappe scrupulum sem.

D. S. Laxiertränkchen, welches wohl umgeschüttelt Morgens auf einmal zu nehmen ist.

Denn sobald der Magen und die Gedärme von ihren gesammelten Unreinigkeiten geleert sind, so kann die Ansteckung nicht so leicht

vor

vor sich gehen, weil bey jeder Ansteckung schon eine gewisse Anlage vor Handen seyn muß, ohne welche sie keine Wurzel schlagen kann. Obiges Laxirtränkchen kann von jedem Erwachsenen, von dicken und hagern, von jungen und schon bejahrten Leuten ohne Bedenken genommen werden, weil es den Körper ohne Schmerzen, ohne Unruhe zu machen, ganz gelind reinigt, die Blutmasse nicht erhitzt, ja noch abkühlt. Bey herrschenden Seuchen muß man des Morgens alles warme Getränke sorgfältig meiden, und statt dessen einen Schluck alten Weins, mit einer Kruste kräftig ausgebackenen Hausbrodes nehmen, welches Frühstück dem eindringenden Miasma unvergleichlich widersteht: Der Seelen = und körperliche Arzt gehe aber niemals nüchtern zum Kranken, er esse vorher Etwas, damit der Magen sein Geschäft habe, die hitzigen Tropfen, z. B. der Pestbranntwein, oder Pestessig, kommen nicht allen Leuten gut zu statten, besonders denen nicht, welche hitziger trockener Natur und magerer Gestalt sind. Jedoch wer sie gebrauchen will, kann es ohne Schaden thun. Er nehme also etwa 20 Tropfen mit Wasser vermischt, des Morgens vor dem Krankenbesuch. Will man denselben ablegen, so lasse man vor dem Eintritt in das Zimmer jedesmal die Thüre und Fenster eine Zeitlang öffnen und während dieselbe offen stehen, einen Wachholderrauch machen, oder etwas Schießpulver anzünden, damit der Gift hinaus streiche.

Man

Man käue etwas Myrrhen, und spucke den Speichel wieder aus. Auch kann man vor dem Krankenbesuchen etwas Taback rauchen. Während der Epidemie halte man sich fleißig an saure Speisen, man esse wenig Fleisch, und vieles zeitige Obst und Gemüser. Man hüte sich besonders vor Zorn und Aergerniß, wasche den Mund zeitlich mit Eßig, in welchem zerstampfte Wachholderbeeren, Rauten oder Wermut eingeweicht waren, aus. Leute, die ein scharfes Geblüt haben, müssen nebst obiger Abführung öfters mit Weinstein bereitete Molken oder Wasser, das mit Zitronensaft vermischt ist, oder Fachinger Wasser, oder auch Wasser mit Eßig und Zucker vermischt trinken. Man muß sich ferner in Obacht nehmen, daß man den Athem und den ausgelufteten Bettdunst des Kranken nicht zu unvorsichtig einziehe. Man kann auch eine blecherne Büchse bey sich tragen, in welcher ein mit Rauteneßig angefeuchteter Schwamm oder ein solches Tüchlein aufbehalten wird, um jedesmal vor dem Eintritte ins Krankenzimmer den Mund und die Nase damit zu befeuchten. Ich habe vor einigen Jahren auf dem Lande fünf Personen in einer engen niedrigen Stube am Flecken = und Faulfieber darnieder liegend zu besorgen gehabt. Der Gestank war unerträglich, und doch habe ich mich wohl und gesund erhalten. Nicht umsonst tragen in der Pestzeit die russischen Aerzte, wenn sie die Pesthospitäler besuchen, ein in

Eßig

Eßig öfters eingetauchtes und wieder ausge-wundenes grosses Hemd, und eben so einge-tauche Kappen über den Kopf und ihre ge-wöhnliche Kleidung.

Die Reinlichkeit in den Kleidern, und das öftere wechseln des Weiszeugs trägt eben-falls viel zur Abhaltung des Ansteckungsstoffes bey. Sollte aber Jemand unerachtet aller an-gewendeten Vorbeugungsmittel dennoch von ei-nem Kranken angesteckt werden, (welches man aus einer plötzlichen Niedergeschlagenheit, Mat-tigkeit in den Gliedern, dumpfen Kopfwehe, verlorner Eßlust, u. dgl. erkennt), so muß er sich alsbald ins Bett legen, etwas Holderblüth-thee und Holderlattwerge nehmen, und einen Schweiß abwarten, wodurch das sehr flüchtige Miasma geschwind aus dem Körper fortge-schafft wird, ehe es die ganze Säftenmasse an-steckt. Auf diese Art habe ich schon mehre-ren Landpfarrern geholfen, die gleich nach der Ansteckung meinen Rath frisch und geschwind befolgten, und schon am folgenden Tag wieder recht gesund und munter einhergiengen. Sollte jedoch das Uebel durch das Schwitzen nicht so-gleich können gehoben werden; so muß man ohne Verzug zu einem Brechmittel seine Zu-flucht nehmen, damit der Krankheitszunder durch den ersten, den kürzesten und besten Weg ausgeworfen werde, besonders wenn man durch einen bittern Geschmack gallichte Unreinigkeiten

in dem Magen und den Gedärmen vermuthet. Auf die nämliche Art muß man auch mit Denjenigen verfahren, die dem Kranken aufwarten, und Tag und Nacht um den Kranken herum sind. — Während einer ansteckenden Seuche hörte ich öfters vernünftige Leute mit diesen Worten im Ernste scherzen: Ja, man muß bey dieser Zeit nur genug Wein trinken, man muß immer weingrün bleiben, und so ist man gegen alle Ansteckung gesichert. Sachte meine Liebsten! ich für meinen Theil habe gerade das Gegentheil bey herrschenden Epidemien wahrgenommen. — Freylich ist ein gutes Glas Wein über Tisch ein recht kräftiges Präservativ. Allein wenn man damit den ganzen lieben langen Tag anhalten wollte, so würde man, wenn die herrschende Krankheit entzündlicher Art, oder mit einem bedeutenden hitzigen Hautausschlag (Exanthema) verbunden wäre, sich durch eine solche Vorbeugungskur der größten Gefahr aussetzen; — so wie man sich durch den vorhergegangenen Mißbrauch geistiger Getränke gegen bevorstehende Nerven- oder Faulfieber weder schützen, noch ihren Verlauf dadurch verkürzen, oder mildern kann. Wurden solche Leute, die Wein, Bier, Branntwein, gebrannte Wässer, Kaffee, und alles durcheinder tranken, angesteckt, so mußten sie es meistens mit der Haut bezahlen, weil man bey Denselben dem Brand und der Fäulniß ihrer Säfte unmöglich steuern konnte.

Nro. 14.

Von den wahren und falschen Anzeigen zum Aderlassen, von Dr. Krause.

Alle Herren medizinische Handlanger können und dörfen ohne Anstand eine Aderlässe aus eigner und freyer Willkühr vornehmen, in allen heftigen äusserlichen Entzündungen mit einem geschwinden und vollen Puls, im hitzigen Seitenstechen, Blutspeyen, im Steck- und Schlagflusse, besonders wenn letzterer von sehr starker Vollblütigkeit, bey sehr kräftigen, wohlgenährten Personen herrührt, in Blutflüssen von allzugroßer Vollblütigkeit, in heftigen Verwundungen, Quetschungen und Erschütterungen, in der Hirnwuth u. dgl.

Auch dürfen sie Vorbeugungs- oder Gewohnheits-Aderlässe bey Jenen zu Zeiten vornehmen; die viele nahrhafte Speisen, besonders viel Fleisch und viel Wein genießen, die zugleich gut verdauen, dabey wenige oder gar keine Leibesbewegungen vornehmen, und bey dieser Lebensart viel schlafen. Wie zum Beyspiel ihr Herr Amtmann, der einen guten Tisch führt, den ganzen Tag sitzt, und vielleicht nur alle acht Tage etliche 60 Schritte in seinem Garten herum trotelt; bey diesem ist zu Zeiten eine mäßige Aderlässe wohl angebracht, besonders

ders wenn er einen starken Puls, aufgelaufene Adern, und ein rothes Aussehen hat. Ferners dienet eine Aderlässe Denjenigen, die eine ausserordentliche Schwere in den Gliedern, einen tiefern, längern und unruhigern Schlaf haben, als gewöhnlich, die eine ungewöhnliche Ermüdung nach der Bewegung oder Arbeit, eine Beklemmung beym Gehen verspüren. Auch da, wo ein Schwindel, besonders wenn man sich bückt, und den Kopf schnell aufrichtet, und nach dem Schlafe sich einstellt. Desgleichen wo häufige Kopfschmerzen, Hitze im ganzen Körper, und endlich wo ein gewisses, allgemeines Jucken, sobald der Körper warm ist, verspüret wird, u. s. w.

Entgegen ist das unbedingte Aderlassen während der Schwangerschaft, wo man oft drey- bis viermal, das zum Wachsthume der zarten Leibesfrucht so nothwendige und kostbare Blut unnöthiger Weise abzapfet, schädlich, gehöret auch unter die großen Thorheiten vieler altmodischer Landwundärzte und Dorfbader; wodurch gar oft ein unverantwortliches und unverzeihliches Unheil gestiftet wird. Das Aderlassen kann nur unter folgenden Umständen bey Schwangern heilsam seyn; nämlich bey sehr vollblütigen Personen, denen auch allenfalls in der Schwangerschaft etwas vom monatlichen Geblüte abgehet, oder die sonst einen Blutabgang haben, entweder durch Blutspeyen,

oder zu heftiges Nasenbluten. Ferner bey Schwangern, die schon einmal einen Mißfall gehabt haben, und da ist das Aderlassen gegen die zehnte oder vierzehnte Woche nach der Empfängniß nöthig, und muß auch zuweilen im achten Monate wiederholt werden. Imgleichen bey Schwangern, bey welchen sich große Hitze, Entzündungen, Zuckungen einstellen, und welche stark aufgelaufene Krampfadern haben, wenn sie über schwere Kopf- und Rückenschmerzen klagen, und dabey einen starken vollen Puls haben. Uebrigens verbrenne man ja die Finger nicht zu voreilig mit dem Aderlaßschnepper bey schwangern Personen. Denn das Aderlassen ist vorzüglich schädlich bey schwachen, zärtlichen Leuten, die sehr empfindliche Nerven haben, und wer wird wohl so unverschämt seyn, und schwächlichen, erschlaften, blaß aussehenden und am Blute armen Geschöpfen, die insgemein auch einen schwachen Puls haben, noch vollends ihr bischen Blut zu rauben, um einen wahren Abortus zu befördern, das heißt auf gut deutsch, einen vorsetzlichen Todtschlag zu begehen. Lasse man dergleichen Leute nur eine gute Lebensordnung beobachten, verordne man ihnen lieber, wo es nöthig, während der Schwangerschaft eine gelinde Abführung, wodurch sie hernach in dem Wochenbette von allen gefährlichen Kindbetterkrankheiten verschonet bleiben.

Unter folgenden Umständen ist das Aderlassen ebenfalls nicht erlaubt; man verschone nämlich damit das hohe Alter, und die noch zarte Jugend, alle schwächliche Personen, bey welchen der Puls weich, klein, schwach und nachlassend, und das Gesicht blaß aussieht; wenn die Füsse angelaufen und geschwollen sind, wenn die Leute lange Zeit wenig oder gar keine nahrhafte, sondern schlechte Speisen genossen; wenn die Leute schlecht verdauen, wenn starke Schweiße oder Durchfälle zugegen, oder große Mattigkeit und Entkräftung vorhanden sind. Bey gelb- bleichsüchtigen und aufgedünsenen Körpern schadet es im stärksten Grade. Himmelsschreyende Sünde ist es, wenn Bader und Wundärzte solchen Leuten ihr weniges Blut abzapfen, und sie in eine völlige Entkräftung und Auszehrung stürzen; was werden doch jährlich für unzählige Schlachtopfer durch ein solches Verfahren von Dummköpfen dem Tode in die Hände geliefert!!

Ja das ohne Ursache wiederholte Aderlassen schadet sogar dem stärksten Menschen, weil es den Körper schwächet, entkräftet, und vor der Zeit alt macht. Es vermindert die Stärke der Circulation, und macht aus diesem Grunde zuerst fett, alsdann aber schwächet es den Körper, zerstört die Verdauungskräfte und stürtzt endlich in eine unheilbare Wassersucht; es bringt die Ausdünstungen in Unordnung, macht zu Flüssen geneigt, das ganze Nervengebäude

bäude leidet Schaden: daher entstehen Dünste, Hypochondrie und alle möglichen Nervenkrankheiten. Aus allem diesem erfolgt deutlich, daß man nie leichtsinnig bey dem Gebrauche der Aderlässe seyn soll; sondern daß man stets vorher mit erfahrnen Aerzten, oder Wundärzten über allenfallsige Nothwendigkeit derselben sich benehmen müsse.

Wenn aber eine Aderlässe angezeigt wird, so braucht man nicht erst den Kalender oder das Aderlaßtäflein um Rath zu fragen, noch sich nach dem Mondeslichte zu richten; es ist an jedem Tage, zu jeder Stunde, und Minute gut Aderlassen, wenn es dringende Ursachen erheischen: es ist aber immer bös und schädlich zu lassen, wenn es nicht die Noth erfordert.

Viele Landbader sind oft mit sich selbst unschlüssig, wo und an welchem Theile sie eine Ader öffnen sollen. Diesen rathe ich, in äusserlichen und innerlichen Entzündungen, immer zunächst an der leidenden Stelle, oder am schmerzhaften Orte zur Ader zu lassen; übrigens aber ist es gleichgültig ob man den Arm oder den Fuß dazu wählet; denn man mag ein Faß anzapfen, wo man will, so lauft dennoch die darinn enthaltene Flüssigkeit heraus: eben so verhält es sich auch mit dem Blutabzapfen, das Faß enthält nur einerley Flüßigkeit, und der Mensch nur Menschenblut.

Nro. 15.

Kurze Strafpredigt, in Betreff des Aderlassens an die Herren Dorfbader, von Dr. Krause.

Die kurzsichtigen Dorfbader, die Bartphilosophen, die gar zu nasenweisen medizinischen Handlanger, oder zu eilfertige Vorläufer in der Heilkunde, die Braminen der Mediaader, die gewissenhaften Verwalter ihres tiefeingerosteten Aderlaßschneppers, die Banditen des geraubten Menschenbluts, diese Herren sind bey dem kranken Landvolke gar zu geschwind mit dem Aderlassen bey der Hand, zapfen dem Kranken um ein Paar Petermännchen sein Blut so übermäßig ab, daß er in wenigen Tagen gezwungen wird, eine Reise in die Ewigkeit vorzunehmen. — Freylich meynen es diese Leute mit dem Kranken in der Seele gut; allein damit ist es eben nicht gethan. Diese lieben ehrenfesten Herren haben mir schon gar so oft mein Konzept durch ihr zu voreiliges Aderlassen in gallichten Krankheiten verrückt, und es sollte ihnen allen von jedem Ober- und Unterbeamten bey schwerer Ahndung verbothen werden, einem wirklich zu Bette liegenden Kranken jemals ehender zur Ader zu lassen, bevor der Kranke oder seine Angehörigen ein gültiges Zeugniß von einem benachbarten

barten oder sonst verpflichteten Ärzte wegen dem Aderlassen eingeholt hätten, denn viele tausend und abermal tausend Menschen werden jährlich auf dem Lande durch das unzeitliche Aderlassen, besonders in gallichten und faulichten Krankheiten, durch die Ungeschicklichkeit und geringe Einsicht der Dorfbader, und sonstiger herumirrenden medizinischen Ritter elend zu Grunde gerichtet. Diesem Unfug sollten alle Landesherren und obrigkeitliche Personen, denen das Wohl ihrer Unterthanen am Herzen liegt, mit möglichstem Ernste, auf das nachdrücklichste zu steuren suchen, wenn sie nicht ihr eignes Gewissen beschweren, und sich begangener Todschläge schuldig, und fremder Sünden theilhaftig machen wollen.

Nro. 16.

Warnung vor dem unbedingten Gebrauch von mancherley gewöhnlichen und bekannten Arzeneyen.

Folgende Mittel werden gewöhnlich bey Krankheiten ganz unbedingt angewendet:

1) Rhabarberwurzel. Diese ist ein gewöhnliches Purgiermittel; aber hat man auch bedacht, daß sie wegen ihrer erhitzenden Eigenschaft bey trockenen Körpern schädlich ist, und

bey Brustkrankheiten das Uebel meistens verschlimmert? Der größte Mißbrauch wird mit der Rhabarber bey Durchfällen und Ruhren getrieben; sie wird gewöhnlich zuerst angewendet; aber man hat nicht selten von ihrem unzweckmäßigen Gebrauche alle Zufälle verschlimmert gesehen. Stoll bezeugt, daß Ruhrkranke, welche Rhabarber und andere Mittel, um sich selbst zu heilen, gebraucht hatten, weit schwerer hergestellt wurden, als Solche, die keine Mittel anwendeten, und bey Zeiten den Arzt suchten. Möchte diese Erfahrung zum Beweise dienen, daß man keine Arzney an und für sich für unschuldig, und bey jedem Gebrauch für unschädlich halten dürfe, wenn sie nicht von dem Arzte bestimmt wird.

2) Glaubersalz. Hufeland erzählt: *) „Ich habe einen Menschen gesehen, der fast täglich Glaubersalz nahm, immer mehr nehmen mußte, und zuletzt in einem Tage ein halb Pfund nahm, ohne davon mehr als 4 Stuhlgänge zu bekommen." Es ist gewöhnlich, das Glaubersalz zu einer Hausarzney zu machen; aber man hat nicht die Folgen dieser Gewohnheit bedacht. Diese gewöhnliche Hausarzney wird ohne gehörige Einschränkung gebraucht ohne Rücksicht auf die körperliche Beschaffenheit. Wo Straffheit der Fasern, wo ein trockener

Körper

*) Ideen über Pathogenie. Jena 1795. S. 104.

Körper ist) ist es der Gesundheit nachtheilig; der öftere Gebrauch desselben schwächt den ganzen Körper, besonders das Verdauungsvermögen: Leuten, die an Brustkrankheiten leiden, bekommt es meistens sehr übel. Die Wohlfeilheit dieses Salzes und die Lobpreisungen, die ihm von Denen ertheilt werden, die es im Großen absetzen, hat seinen Gebrauch ziemlich allgemein gemacht; allein, wer seine Gesundheit liebt, wird lieber dem Arzt seine Bemühungen vergelten, als sich um wenige Groschen eine zweydeutige Befreyung von einer Krankheit erkaufen. Das Gravenhorstische Glaubersalz ist indessen zum innern Gebrauch fast allein anwendbar. Was vom Glaubersalz gesagt worden ist, gilt auch von allen übrigen Salzen, z. B. vom Bittersalz, vom Englischen Salz u. s. w. die man so gern als Purgiermittel anwendet. Sie reitzen und schwächen die Gedärme, erregen einen widernatürlichen Zufluß der Säfte dahin, bringen die Anlage Hämorrhoiden und die leidige Hypochondrie zuwege.

3) Jalappenwurzel, ein an sich vortreffliches Purgiermittel; nur muß ihr Gebrauch und die Gabe derselben vom Arzte bestimmt werden, weil einige Gran von der Dosis mehr, eine übermäßige und schädliche Ausleerung bewirken können.

4) Sennesblätter, ein sehr bekanntes Purgiermittel. Durch das Kochen verlieren die

Sennesblätter das flüchtige Wesen, nur die groben harzigen Theile bleiben zurück; daher das Kneipen und der üble Geschmack. Man gießt lieber kochend Wasser auf die Blätter, und laßt es so ohne weitere Feuerhitze ausziezen. Die Stängel sind an dem Bauchgrimmen unschuldig. Die Anwendung dieses Mittels wird am besten vom Arzte bestimmt.

5) Arnika, Wolferley, Wurzel und Blüthen, wird bey Quetschungen, beym Fallen von einer Höhe, ohne alle Bedingung angewendet; schlägt aber auch nicht selten fehl, und kann die vorhandene Entzündung vermehren, indem es stark reizt. Der Arzt muß bey ihrem Gebrauche die mehrere oder mindere Anlage zur Entzündung beurtheilen können.

6) Seife. Dieses Mittel wird durch Mißbrauch höchst schädlich. Ein Mann von 40 Jahren hatte sich gewöhnt, täglich ganze Lothe Seife in Wasser aufgelöst zu trinken; er erlangte seinen Zweck, die Oeffnung des Leibes, und schien dem Ansehen nach sehr gesund zu seyn; als er von einem heftigen Rheumatismus befallen wurde, nahm das Uebel schnell überhand, und die Auflösung der Seife war so groß, daß er in wenigen Tagen starb. Seine Eingeweide waren ganz verkleistert, und mit einem zähen Schleim überzogen; ohne die vorhergehende schlimme Gewohnheit würde er

wahr-

wahrscheinlich nicht von dem Rheumatismus hingerafft worden seyn. Die Seife besteht bekanntlich aus der Lauge von Holzasche, und thierischem Fett. Zu der gemeinen Seife wird manches Mal das Fett kranker Thiere genommen. Aerzte bedienen sich der in den Apotheken bereiteten Spanischen oder Venetianischen Seife.

7) Isländisches Moos wird häufig bey Verschleimungen der Brust und bey Schwindsuchten gebraucht; ist aber in vielen Fällen schädlich, z. B. wo eine entzündliche Anlage vorhanden, wo Neigung zur Verstopfung ist, und überhaupt da, wo stärkende Mittel schaden. Man wird daher bey der Bestimmung seines Gebrauchs den Arzt nicht entbehren können. Zu gleicher Absicht, und mit demselben Nachtheil wird sehr häufig der Wallrath (Sperma ceti in Brustkrankheiten angewendet.

8) Pfeffermünz-Küchlein (Troch. menthae piperitidis). Man läßt sie gewöhnlich als blähungstreibende Mittel in dem Munde zergehen; allein ihrer hitzigen Eigenschaften wegen erfordert ihr Gebrauch Vorsicht. Durch ihren beständigen Gebrauch werden sie, so wie andere Gewürze, dem Magen durch ihren Reitz nachtheilig.

9) Zitwersaamen (Sam. Gedoariae) ist ein gewöhnliches Wurmmittel. Nichtärzte

sind mit diesem und andern so genannten wurmtreibenden Mitteln sehr freygebig. Man setzt voraus, daß Kinder, die eine blasse Gesichtsfarbe haben, Würmer bey sich tragen, und sogleich ist man mit Zitwersaamen bey der Hand. Der Arzt nimmt bey Heilung dieser Krankheit auf die ganze Beschaffenheit des Körpers Rücksicht, und sucht die Ursache der Anhäufung der Würmer zu heben, indem er weis, daß an unzähligen Krankheiten die Würmer ganz unschuldig sind, sondern vielmehr als Folgen dieser Krankheiten angesehen werden müssen: daher kann man wohl eine Legion Würmer abtreiben, und doch die eigentliche Krankheit nicht heben. So häufen sich z. B. die Würmer an, wo eine Verschleimung der Säfte vorhanden ist. Der wahre Arzt bekümmert sich nicht so wohl um die Würmer, sondern sucht die Verschleimung zu heben. Dies sey ein Beyspiel, um den Unterschied zwischen dem Arzte und Nichtarzte ins Licht zu setzen, um zugleich von der Mißlichkeit der medicinischen Pfuscherey zu überzeugen; denn Unerfahrne sehen gar oft die Folge einer Krankheit für die Ursache an. Man thut daher besser in solchen Fällen den Arzt zu fragen.

10) Kampfer wird von Nichtärzten gewöhnlich bey Rheumatismus (Flüssen) als Amulet getragen, oder man bestreicht die leidenden Theile mit Kampfergeist. Allein die unbedingte Anwendung dieses Mittels kann

schlimme Folgen haben. Die Schmerzen und die Spannung werden zwar schnell zertheilt; aber oft das Uebel an einen andern Theil, manches Mal auch auf die innern Theile getrieben. Eine Dame gebrauchte den Kampferspiritus bey einer alle Monate periodisch wiederkehrenden Geschwulst der Nase; Geschwulst vergieng in wenig Tagen; aber sie bekam eine Schwerhörigkeit und wurde fast taub.

11) Opiatmittel, Mithridat und dergl. werden meistens von unverständigen Wärterinnen gebraucht, um die Kinder in Schlaf zu bringen. Die Kinder werden dadurch betäubt; durch den öftern Gebrauch dieses Mittels werden sie dumm und faul, bekommen Kopfschmerzen, werden taumlich, und schlafen manches Mal auf ewig ein.

12) Balsame und Harze. Man findet besonders unter dem gemeinen Mann eine große Vorliebe zu diesen Mitteln; allein man kann nicht genug gegen den unvorsichtigen Gebrauch derselben warnen; sie sind erhitzend, verstopfen die kleinen Gefäße, und vermehren das Fieber. Dahin gehört das so genannte Drachenblut (sanguis Draconis), welches der gemeine Mann so gern beym Schmerz von erlittener äußerer Gewalt, vom Stoß, Fall und Quetschungen, bey dem so genannten Wehethun anwendet.

13) Bley-

13) Bleymittel, Bleyweißfarbe. Die Erfahrungen der Aerzte haben bewiesen, daß der äußere Gebrauch von Bleymitteln nicht immer unschädlich sey. Z. B. Ein Arbeiter wurde mit heißer Lauge begossen. Man bestrich seinen ganzen Körper mit Bleysalbe, der Kranke bekam einen vorübergehen Kinnbackenzwang, heftigen Leibesschmerz, und andere Zufälle, welche gewöhnlich auf den innern Gebrauch der Bleymittel zu folgen pflegen. Besonders ist die so häufige Anwendung der Bleymittel zur Heilung äußerer Geschwüre und alter Schäden sehr bedenklich. Das Geschwür heilt bald zu, der Kranke befindet sich einige Zeit wohl, man spottet über die Nothwendigkeit eines Arztes: aber die Freude dauert nicht lange. Der Kranke bekommt Beklemmungen, kurzen Athem und verfällt in eine langsam tödtende auszehrende Krankheit. So werden eine Menge Menschen durch Quacksalbereyen aufgeopfert, welche die geschickte Behandlung eines Arztes erhalten konnte.

14) Salben, darunter die Nervensalbe, (Ungu. Nervin.) die Gliedersalbe, (Ungu. Altheae). Durch das Schmieren wird besonders bey Hautkrankheiten, Kopfausschlägen, Krätze, Flechten und dergleichen unendlicher Schaden gestiftet. Daher nicht selten Brustbeklemmung, Kurzathmigkeit, Lungensucht, schleichende Fieber, Convulsionen und dergleichen.

Auf

Auf diese Weise behandelte Kopfausschläge lassen nicht selten heftige Augenentzündungen, wohl gar Blindheit und Taubheit, selbst Wahnsinn zurück. Nicht einmal das Schmieren mit Oel oder Butter kann mit Sicherheit angewendet werden. Der Arzt kann allein bestimmen, wenn z. B. bey Lähmungen, bey der Englischen Krankheit u. s. w. Salben erforderlich sind.

15) Pflaster. Mit den Pflastern wird ein sehr schädlicher Mißbrauch getrieben. Gewöhnlich werden sie bey Wunden und äußerlichen Schäden angewendet; aber sie können nichts zur Heilung beytragen, halten die Kur auf, vermehren die Schmerzen und die Entzündung, hindern den Abgang des stockenden Bluts. Anders ist der Gebrauch der Pflaster bey großen Wunden, um die Lippen der Wunden zusammen zu halten. Minder schädlich, aber ohne großen Nutzen ist der Gebrauch der Magenpflaster, oder des rothen Seifenpflasters bey Rückenschmerzen. Diese Uebel kommen meist von innern Ursachen her, und müssen durch innere Mittel geheilt werden. Es ist oft sehr schädlich, wenn man sich auf die Pflaster allein verläßt, die zeitige Hilfe des Arztes versäumt, und so den Kranken aufopfert. Eben so vergeblich ist der Gebrauch der Pflaster bey Schmerzen von äußerer Gewalt, Fall und Stoß bey dem so genannten Wehethun; nicht weniger

der unzweckmäßige Gebrauch der Spanischen Fliegenpflaster, welche unter andern bey Augenkrankheiten so ganz ohne Rücksicht aufgelegt werden, und in manchen Fällen das Uebel verschlimmern.

Nro. 17.

Wie man sich auf eine leichte Art Essig selbst zubereiten kann.

Man nehme einen neuen, guten starken Krug, gieße darein ein Seidel recht starken Weinessig, stelle ihn damit in die heiße Sonne oder warmen Ofen, damit er bald eintrockne, ehe er schimmlich wird und verdirbt. Der Krug muß deßhalb nicht fest gebunden, sondern bloß leicht mit einem Papiere bedecket seyn. So wie nun der erste Weinessig ganz eingetrocknet ist, gießt man von neuem welchen hinein, und läßt ihn ebenfalls auf vorige Weise vertrocknen, und so wiederholt man dieses noch etliche Mahl, je öfter, je besser. Es ist aber zu bemerken, daß die Menge des zum Eintrocknen hinein gegossenen Essigs mit der Größe des Kruges und der Wärme im Verhältniß stehen müsse; denn gießt man zu viel hinein, und der Krug ist klein, oder die Wärme nicht hinlänglich, so ist es nicht möglich, daß der Essig

nicht

nicht sollte kamig werden, und verderben, ehe er ganz eintrocknet, daher thut man am besten nur immer wenig hinein zu gießen. Ein Seidel, wie vorhin gesagt, ist schon genug zu einem der aller größten Krüge. Die Wärme muß auch nicht allzustark seyn, denn sonst verraucht auch sehr viel von der Essigsäure und diese ist verloren.

Wenn nun der Krug auf vorbeschriebene Art genug angesäuert ist, so füllt man ihn voll Wein, setzt ihn damit im Sommer an die Sonne und im Winter an den Ofen, so wird man davon einen sehr guten Weinessig erhalten und den Krug lange dazu gebrauchen können, denn so wie man etwas davon heraus nimmt, füllet man ihn immer wieder mit Wein voll, wozu man sich unsers Landweins sehr gut bedienen kann.

In Ermangelung des Weines, kann man sich auch wohl des Regen- oder abgekochten Wassers bedienen, man siehet aber wohl, daß weder der Essig so gut werden kann, noch daß die Fabrikation ohne sie von neuem anzufangen, lange dauern könne.

Mit Bier, anstatt Wein, gehet es schon besser und man kann sehr lange nachgießen, ehe sich der Essig verschlimmert, nur muß man bey dieser Procedur auch nicht zu viel Essig

ver-

verlangen, sonst gehet diese Fabrik zu Grunde und man muß sie von neuem errichten.

Nro. 18.

Einen blauen Essig zu machen

Man kann denselben zum Gebrauche an den Speisen mit keinem andern Dinge färben, als mit unschädlichen blauen Blumen, und dazu schicken sich keine besser als die blauen Veilchen und die Kornblumen.

Zu einem solchen Veilchenessig nimmt man recht frische Veilchen, am besten von den doppelten, wenn man sie haben kann, zupft bloß die blauen Blätter ab, und sondert alles Gelbe und die grünen Kelche davon ab. Diese blauen Blätterchen hackt man auf einem zinnernen Teller klein, nimmt davon ungefähr zwey Löffel voll, schüttet sie in ein Glas, und gießt ungefähr ein Seidel Weinessig darauf, bindet das Glas zu, und läßt es eine Stunde lang stehen. Hernach schüttet man den Essig nebst den Veilchen in eine zinnerne Flasche bindet sie zu, und läßt alles ein Paar Tage lang stehen. Alsdann seihet man ihn wieder in ein Glas, und stellet ihn wohl zugebunden an einen kühlen Ort. Wenn man recht starken de-

stillirten

stillirten Essig hat, so wird die Farbe stets viel besser und angenehmer erscheinen. — Wenn man nun davon etwas auf den Tisch geben will, und er noch zu dunkel seyn sollte, so darf man nur ein oder zwey Löffel voll davon nehmen, und weißen Weinessig dazu gießen, so wird er so hell werden als man ihn verlanget. In das Glas, worinn man ihn aufbewahret, kann man etwas Baumöhl oben darauf gießen, so hält er sich desto länger, und bleibt schön und gut.

Der Kornblumenessig hat ebenfalls eine recht schöne Farbe. Man zupft von recht schönen Kornblumen, wenn sie erst zu blühen angefangen, die Blätter sauber ab, und schneidet alles Weiße davon weg, überwelket sie ein wenig und thut sie alsdann in ein Glas, gießt guten Essig darauf, und stellet denselben, wenn man das Glas vorher gut zugebunden hat, an die Sonne oder einen warmen Ort. Wenn nun die Kornblumen anfangen in dem Essig weiß zu werden, so thut man wieder frische eben so behutsam abgepflückte in ein anderes Glas, seihet den Essig von den ersten Blumen ab, und gießt ihn auf diese frische Blumen, verbindet die Flasche und stellt sie in die Wärme, und so verfährt man drey bis viermal mit frischen Blumen, oder so lange, bis er eine verlangte gesättigte blaue Farbe erhalten hat.

Auch hier wird die Farbe des Essigs viel schöner, wenn er vorher überdestillirt worden und stark genug ist, überdies hat man noch den Vortheil davon, daß man ihn nur ein bis zweymal auf frische Blumen zu gießen nöthig hat.

Nro. 19.

Citronenessig zu machen.

Man nehme recht schöne dünnschalige Citronen, schäle davon die gelbe Schale ganz dünn ab und schneide diese in kleine würfliche Stücke; hierauf schneide man das Bittere und Schwammige gleichfalls von dem Mark ab, letzteres spalte man dann oder schneide es in dünne Scheiben, und nachdem alle Kerne herausgenommen, schütte man beydes das Mark und die in Würfel geschnittene gelbe äußere Schalen, in eine gläserne Bouteille, gieße guten Weinessig darauf, pfropfe es zu, und stelle es eine Zeit lang an die Sonne oder an einen warmen Ofen. Dieser Citronenessig ist zu vielen Speisen zu gebrauchen, und giebt ihnen einen angenehmen Geschmack.

Nro. 20.

Milchessig oder Molkenessig zu verfertigen.

Man gieße eine halbe Maß Molken in eine Flasche, und schütte 4 Loth fein gestoßenen Weinstein dazu, ferner schneide man 2 Hände voll Rosinenstiele ganz klein, und mische selbige nebst einem halben Seidel guten Weinessig gleichfalls darunter. Dann stelle man Alles etliche Wochen lang an einen warmen Ort, oder im Winter neben dem Ofen, so wird man einen guten Milchessig erhalten.

Nro. 21.

Essig von Orangeblüthe zu machen.

Man reinige eine Parthie Orangeblüthe von allen Stielen und daransitzenden grünen Wesen, fülle damit den dritten Theil einer Flasche an, und gieße sie mit gutem scharfen Weinessig beynahe voll, stelle sie so einige Tage in gelinde Wärme, so ist der Essig fertig, den man entweder darauf stehen läßt, oder durch ein Tuch klar abgießt, und in einer reinen Flasche aufbewahret, bis man ihn gebrauchet.

Nro. 22.

Aus unreifen Weintrauben Weinessig zu machen.

Im Herbste, wenn die Weintrauben noch nicht reif sind, nimmt man eine beliebige Menge davon, nachdem man mehr oder weniger Essig zu verfertigen gedenket. Diese werden in einem hölzernen Gefäße, oder wenn es nicht viel sind, in einem irdenen Topfe zerstoßen und zerrieben. Hierauf preßt man den Saft aus. Die Hülsen nebst deren Kernen, die im Preßsacke geblieben, streuet man an einem luftigen, trocknen und warmen Orte dünn aus, damit sie nicht schimmelig und bald trocken werden. Den Saft raucht man ebenfalls über ganz gelindem Feuer in einem irdenen Gefäße oder in einem zinnernen Kessel ab, bis das Zurückgebliebene ebenfalls ganz trocken ist, und zerrieben werden kann, oder man stellet den Saft auf einen warmen Ofen, und läßt ihn ebenfalls abrauchen, bis alle Feuchtigkeit verflogen. Ist auf solche Weise beydes, der Saft und die Hülsen nebst den Kernen trocken, so muß man sie zusammen klein stoßen, und in ein Faß von Eichenholz schütten, welches noch bessere Dienste leisten wird, wenn zuvor schon guter Essig darinn gelegen hat. Das erwähnte Pulver von dem Safte und Hülsen muß, ehe es einge-

schüt-

schüttet wird, zuvor gewogen werden, und dann schüttet man auf jedes Pfund zehn Seidel Wein. Aller Wein erhält Weingeist, dieser ist aber hierbey nicht unumgänglich nöthig, man kann daher zuvor den Wein in eine Blase schütten und bloß den darin enthaltenen Weingeist abziehen. Das Uebrige, was in der Blase zurückgeblieben, wird gemessen, und davon so viel wenn es erkaltet, als vorhin angezeigt worden, auf das Pulver in dem Faße gegossen, dann deckt man das Gefäß zu, oder legt nur einen Lappen auf das Spundloch, und stellet alles etliche Tage in eine ziemliche Wärme. Nach Verlauf von 6 bis 8 Tagen wird man schon einen scharfen, lieblichen und klaren Essig davon abziehen können.

Man kann hierzu eine jede Sorte Wein anwenden, denn es gehet mit allen an, nur wird der Essig immer desto schärfer und schöner werden, je besser der dazu genommene Wein gewesen ist, folglich kann ganz verdorbener Wein auch hierzu auf keine Weise angewandt werden.

Nro. 23.

Ein guter Kraft- oder Kräuteressig kann folgender Gestalt bereitet werden.

Man feuchte zuvor folgende Kräuter und Blumen mit einigen Tropfen von Citronen-

und Bergamottenöl an, welche man mit etwas wenigem recht starken Weingeist vermischen kann, damit sich das Oel desto besser vertheilen lasse.

Von den Kräutern und Blumen nimmt man dann

Lavendelblüthe,

Roßmarienblüthe von jeder eine gute Handvoll,

Frische Citronenschalen,

Feine trockene Pomeranzenschalen von jeden ein Loth,

Frische Basilikumblätter,

Frische Poleyblätter und

Frische Melissenblätter von jeden auch eine Handvoll, alles dieses zerschneidet man klein, und feuchtet es mit obigen Oelen an. Alsdann zerstößt man

Zimmet,

Nelken,

Langen Pfeffer,

Galgans von jedem ein und ein halbes Quentchen, und

Muskatenblumen ein Quentchen;

mischt alles mit den obigen Kräutern zusammen, schüttet es insgesammt in eine gläserne Flasche, und gießt so viel von dem allerstärksten Weinessig darauf, bis es zwey Finger hoch darüber steht. Dann bindet man die Flasche mit einer Blase fest zu, sticht mit einer Nadel ein Loch darein, daß es ein wenig Luft habe, und stellet alles eine Zeitlang in

die

die warme Sonne, oder auf einem warmen Ofen auf den Sand. Sobald der Essig dann alle wirksame Theile aus den Kräutern und Gewürzen ausgezogen hat, preßt man alles aus, läßt den Essig sich setzen, daß er klar werde, und gießt dann das Klare von dem Bodensatz ab, so ist der Essig fertig. Derselbe kann dann nicht nur an manchen Speisen gebraucht werden, um den guten Geschmack zu erhöhen, sondern er ist auch ein gutes Mittel bey Kopfschmerzen und Ohnmachten, um daran, statt anderm flüchtigen Spiritus zu riechen, oder sich in den Schläfen zu streichen.

Nro. 24.

Rosenessig zu machen.

Man hat zwar in allen Apotheken Rosenessig zum medizinischen Gebrauche vorräthig; dieser ist aber nicht zum medizinischen Gebrauch, sondern gehört in die Küche um als ein Zusatz zu einigen Saucen gebraucht zu werden.

Man nimmt dazu die Blätter von recht guten wohlriechenden rothen Rosen, schneidet alles Gelbe davon ab, legt sie auf zinnerne Schüsseln, damit sie ein wenig abtrocknen. Dann thut man sie in eine gläserne Flasche, nebst etwa fünf Stängelchen langen Pfeffer,

etwas Muscatenblumen und einigen Mutternägelein, wie auch einige Stückchen Zimmet, übergießt alles mit recht gutem Weinessig, verbindet die Flasche wohl und setzt sie in die Wärme an der Sonne oder auf einem warmen Ofen: in einigen Tagen wird der Essig gut seyn, welcher dann ausgepreßt und auf eben die Weise wie der vorige Kräuteressig klar gemacht werden kann. Dieser Rosenessig ist gleichfalls gut bey einigen Gebratenen mit aufgesetzt zu werden.

Er kann auch ohne alle Gewürze bereitet werden, dann ist es aber besser, ihn auf den Rosenblättern stehen zu lassen, so wird er sich desto besser gut erhalten lassen.

Nro. 25.

Pomeranzenessig zu machen.

Dieser wird eben so bereitet, wie der vorhergehende Rosenessig, und ist auch an verschiedene Speisen zu gebrauchen. Man nimmt nur bloß die weißen Blumenblätter dazu, alles Uebrige wirft man davon weg, man muß sich aber hüten, daß die Blätterchen nicht gedrückt oder gequetscht werden, sonst verlieren sie einen großen Theil ihres schönen Geruchs. Den Essig läßt man

2 bis

2 bis 3 Wochen darauf stehen, ehe er abgegossen wird. Man macht ihn auch zuweilen mit Gewürzen, indem etwas Zimmet und Nelken dazu gethan wird.

Nro. 26.

Einen guten Gewürzessig zu machen.

Dieser Essig läßt sich lange ohne Verderben erhalten, und ist in der Küche ein sehr schönes Hilfsmittel, den Ragouts und andern säuerlichen Speisen einen angenehmen Geschmack zu geben. Die Bereitung desselben ist folgende:

Man nehme 16 Loth Salz,
4 — Muskatennüsse,
4 — Pfeffer,
24 — Nelken,
12 — Ingwer,
1/2 — frische Pomeranzenschale,
2 — gestoßenen schwarzen Senf,
8 — frische oder 12 trockne Lorbeerblätter und etwas Thymian.

Alles dieses stößt man zu einem gröblichen Pulver, das durch einen Durchschlag, der etwa mittelmäßig große, oder eher kleinere als größere Löcher hat, durchgesiebet werden kann. Hierauf hackt man 12 bis 16 Schalotten ganz klein, mischt etwas von dem Pulver dazu, zerreibt sie in einem Mörser und mischt sie mit dem übrigen ersten Pulver durcheinander. Hierauf schüttet man alles in eine gläserne Bouteille, oder noch besser in einen gläsernen Kolben, weil diese nicht so leicht springen, und der Inhalt sich besser darin umrühren läßt, dann gießt man 5 bis 6 Seidel von dem besten und schärfsten Weinessig dazu, verbindet das Glas mit doppelten Papier oder verklebt es mit einer nassen Blase, worinn man jedoch einige Löcher mit einer Stecknadel stechen muß, damit das Glas bey der Wärme nicht zerspringe, und stellet es an vierzehn Tage lang im Sande auf einem warmen Ofen. Nimmt man es während dieser Zeit zuweilen herunter und rühret es um, so wird der Essig desto kräftiger werden. Zuletzt gießet man alles in einen leinenen reinen Beutel und preßt Dasjenige, was nicht von selbst durchläuft, zwischen zwey Brettern oder in einer hölzernen Presse vollends aus, dann stellet man Alles zusammen hin, daß es klar werde, gießt das Klare ab und läßt das Uebrige durch ein Löschpapier laufen, daß es auch klar werde, so ist dann der Gewürzessig fertig, den man im Keller oder an einem

nem andern kühlen Orte bis zum Gebrauche aufbewahren kann. Es ist eben nicht nöthig diese ganze angegebene Quantität davon mit einem Male zu verfertigen; es stehet in eines Jeden Belieben den vierten, halben, dritten rc. Theil davon zu machen.

Nro. 27.

Art und Weise, wie guter Essig aufbewahrt werden muß.

Man muß den Essig, den man lange erhalten will, auf keine andere als solche Fässer füllen, die schon vorher von gutem sauern Essig recht durchzogen sind, man lege sie an temperirte Oerter, und mache den Spund nicht ganz fest zu. Anstatt eines messingenen Hahnes, müssen keine andere als von Horn oder Holz eingesteckt werden, und so oft man etwas von dem Essig auszapfet, so füllt man oben eben so viel Wasser wieder hinein, welches unter der Zeit, bis man wieder etwas Essig gebraucht, ebenfalls wieder zu Essig wird.

Sollte aber mit der Zeit, oder wenn man viel gebraucht, der Essig, wie es nicht anders seyn kann, zu schwach werden, so kann man ihn durch gestoßenen langen Pfeffer, der in einem Säckchen hinein gehangen wird, wieder

scharf

scharf machen, bis auch dieses nicht mehr hilft, dann muß man ihn in Krüge abziehen, und so nach und nach verbrauchen.

Nro. 28.

Ein Eßigpulver, wovon man in der Geschwindigkeit einen guten Essig verfertigen kann.

Man nimmt die Mutter von gutem starken Essig, trocknet und dörret sie in einer warmen Stube bey gelinder Wärme, alsdann stößt man sie zu Pulver, und vermischt sie mit eben so viel fein gestoßenem Weinsteinrahm, schüttet beydes in ein Glas, das oben enge und unten weit ist. Hierüber wird ein wenig vom allerstärksten Weinessig, den man haben kann, gegossen, und zwar so viel, daß das Pulver damit zu einem dünnen Brey werde; diesen Brey stellet man dann in dem Glase auf den Ofen, daß er langsam wieder trockne. Das Eingetrocknete wird dann abermal herausgenommen, zerrieben, und mit eben so scharfem Weinessig zu einem Brey vermischet, den man gleichfalls trocknet, und so wiederholt man dies Verfahren noch acht bis zehnmal, indem man das Eingetrocknete immer wieder fein reibt, anfeuchtet und trocknet. Je öfter man dieses thut,

desto wirksamer wird das Pulver. Zuletzt reibt man es ganz fein, und verwahret es in einem wohl zugestopften Glase vor dem Zutritt der Luft. Wenn man es gebrauchen will, thut man nur ein wenig davon in ein reines leinenes Läppchen, hängt es in ein Glas, das mit halb Wasser und halb Wein angefüllt ist, rühret es darinn herum, und sobald sich das Pulver aufgelöset hat, ist auch der Essig fertig, den man auf diese Weise nach eigenem Gutdünken schwächer und stärker machen kann, nachdem man ihn gebrauchet.

Nro. 29.

Die Güte des Essigs zu prüfen.

Ein guter Essig muß völlig helle seyn, leicht flüssig, sich nicht zähe gießen, einen stark sauern Geruch und reinen sauern Geschmack besitzen. Wenn man eine kleine Portion desselben zwischen den Händen reibt, so darf sich kein Geruch noch Bier oder Branntwein entwickeln. Er muß haltbar seyn, und darf bis auf die Neige in den Fässern nicht kahmen oder schimmeln, Auf seine Farbe kommt nichts an, weil diese öfters von dem Faß herrührt, doch zieht man einen blaßen weingelben Essig vor. Wenn er zur Hälfte eingekocht wird, so muß

er nach dem Erkalten noch saurer seyn als zuvor.

Wenn man in ein Trinkglas voll Essig ein halbes Loth mit Kalk bereiteten Salmiakgeist schüttet, so darf er nicht bläulich oder blau werden, sonst enthält der Essig Kupfer (ein Fall, der leider nicht selten ist.)

Wenn man in einem Trinkglas denselben mit einem Löffel voll hahnemannischer Weinprobe vermischt, so darf keine braune oder schwarze Färbung vorgehen, sonst enthält der Essig Bley, und ist das schrecklichste Gift. Der Essig kann leicht bleyhaltig werden, wenn er in schlechten zinnernen oder überzinnten Kesseln gesotten wird.

Wenn der Essig mit wenigen Tropfen Bleyzucker, der in destillirtem Wasser aufgelöset ist, versetzt wird, so darf kein weißes Pulver zu Boden fallen, oder wenn auch dieses zum Vorschein kommt, so muß es doch wieder Verschwinden, wenn man ganz gereinigte Salpetersäure hinzutröpfelt, und die Flüssigkeit muß wieder hell werden; geschieht dieses nicht, so ist der Essig mit Vitriolsäure verfälscht.

Mit Scheidewasser oder Salpetersäure wird der Essig nicht leicht verfälscht, sollte er

aber

aber damit verfälscht seyn, so wird man dies entdecken können, wenn man zu einem Pfunde Essig so lange gereinigte Pottasche schüttet, bis kein Aufbrausen mehr erfolgt. Dann die Flüssigkeit bey einem gelinden Feuer in einer Porzellänschale bis zur Tröckne abraucht, und das trockene Salz auf glühende Kohlen wirfft: enthält der Essig Salpetersäure, so wird das Salz mit Geprassel und einer lebhaften Flamme verbrennen.

Häufig wird der Essig mit Spanischem Pfeffer, mit Kellerhals, Bertram und dergleichen versetzt, die ihm eine brennende Schärfe ertheilen, welche der gemeine Mann für Säure nimmt; ein solcher Essig kann der Gesundheit äußerst nachtheilig werden. Um diese Art der Verfälschung zu entdecken, bestreiche man sich die Oberlippe zu gleicher Zeit mit einem guten ächten Essig, und die Unterlippe mit dem zu prüfenden Essig, und lasse beyde Lippen an der Luft abtrocken; bleibt auf der Unterlippe noch eine prikelnde scharfe Empfindung zurück, nachdem sie trocken geworden ist, so war der Essig gewiß verfälscht.

Nro.

Nro. 30.

Den Essig gut zu erhalten.

Es ist bekannt, daß der Essig sich nicht lange hält, sondern in kurzer Zeit, besonders im Sommer trüb und mit einer Haut bedeckt wird, und nach und nach seine Säure verliert. Man kann diesem Uebel durch verschiedene Mittel zuvorkommen:

1) wenn man einen sehr starken und sauern Essig brauet. Ein solcher hält sich viele Jahre lang;

2) wenn man den Essig gefrieren läßt, dann ein Loch durch die Eisrinde macht, und das, was nicht gefroren und sehr starker Essig ist, auf Bouteillen zieht;

3) wenn man die Luft von dem Essig ausschließt. Dies geschieht, wenn man die Flasche beständig voll erhält, und jedes Mal aus einem andern Glas wieder so viel dazu gießt, als man davon genommen hat;

4) wenn man den Essig destillirt. Ein solcher Essig, der weiß wie Wasser aussieht, leidet weder von der Luft, noch von der Wär-

me,

me, viele Jahre lang nicht die geringste Veränderung.

5) Die leichteste Art aber, den Essig aufzubewahren, ist, daß man ihn in einen gut verzinnten Kessel gießt, ihn eine Viertelminute über einem schnellen Feuer sieden läßt, und dann auf Flaschen zieht. Oder man kann auch, wenn man glaubt, daß das Zinn der Gesundheit nachtheilig sey, den Essig auf Flaschen gießen, solche in einem Topf mit Wasser ans Feuer setzen, und wieder herausnehmen, wenn das Wasser eine kurze Zeit gekocht hat. Dieser Essig hält sich viele Jahre, sowohl in freyer Luft, als in vollen Flaschen, ohne Schleim und Verderbniß.

Nro. 31.

Einen verdorbenen Essig wieder herzustellen.

Man nimmt klein gestoßenen Weinstein, legt ihn in einen scharfen Essig, und läßt ihn weichen. Dann wird er an der Sonne gedörrt und in den verdorbenen Essig geworfen.

Nro. 32.

Anleitung Schwimmen zu lernen, nebst der Art, wie Jemand, der es nie gelernt hat, sich in dem tiefsten Wasser gegen das Untersinken erhalten kann.

(Schreiben von Ben. Franklin.)

Ich weis nicht, in wie fern der Kork oder die Blasen zur Erlernung des Schwimmens behilflich seyn können, weil ich nie viel Proben damit gesehen habe. Vermuthlich dienen sie dazu, den Leib in der Zeit aufzuhalten, als man diejenige zusammen und aus einander schlagenden Bewegungen der Hände und Füsse erlernet, die erforderlich sind, um weiter fortzurücken, oder zu rudern. Aber Sie werden nicht eher ein guter Schwimmer werden, als bis Sie sich der Kraft, die das Wasser, Sie zu tragen, hat, in Etwas werden überlassen wollen. Ich wollte Ihnen daher rathen, vor allen Dingen dies Zutrauen zu gewinnen zu suchen, um so mehr als ich Verschiedene gekannt habe, welche durch die zu dieser Absicht nöthige Uebung unvermerkt auch die Kunst des Fortruderns so gut gelernet haben, als wenn es ihnen wäre angeboren gewesen. Die Uebung ist folgende:

Erwählen Sie einen Ort im Wasser, welcher nach und nach tiefer wird, gehen Sie mit kaltem Blute hinein, bis es an die Brust reicht, wenden Sie sich alsdann um, mit dem Gesicht gegen das Ufer, und werfen ein Ey in das Wasser, das zwischen Ihnen und dem Ufer ist. Es wird zu Boden sinken, und, weil das Wasser hell ist, leicht erkannt werden können. Es muß aber so tief liegen, daß Sie es nicht erreichen können, ohne, um es aufzuheben, untertauchen zu müssen. Um sich nun aufzumuntern, dieses zu thun, so überlegen Sie, daß Sie von der Tiefe zum seichten Wasser fortgehen, und daß, so bald Sie die Beine an sich ziehen wollen, Sie auf den Grund zu stehen kommen, und den Kopf über das Wasser erheben können. Alsdann tauchen Sie mit offnen Augen ein, drehen sich gegen das Ey, und bemühen sich, durch Bewegung der Hände und Füsse gegen das Wasser, so weit fort zu kommen, bis Sie es erreichen. In diesem Versuche werden Sie finden, daß das Wasser Sie wider Ihren Willen hebt, daß es nicht so leicht ist unterzusinken, als Sie dachten, und daß Sie nicht ohne anzuwendende Gewalt bis zu dem Ey hinunter kommen können. Auf diese Weise werden Sie des Wassers aufrecht erhaltende Kraft fühlen, und sich dieser Kraft anvertrauen lernen; so wie die Bemühung, solcher zu widerstehen, und das Ey zu erreichen, Sie die Art lehren wird, mit Händen und Füssen

das Wasser zu zertheilen, welche Bewegung hernachmals beym Schwimmen angewendet wird, um den Kopf höher über dem Wasser zu erhalten, oder weiter durch dasselbe fort zu kommen.

Ich muß Sie nur desto mehr um einen Versuch dieser Art bitten, weil, ob ich Ihnen schon, wie ich glaube, hinlänglich bewiesen habe, daß Ihr Körper leichter als das Wasser ist, und daß Sie lange Zeit auf demselben mit freyem Munde zum Athemhohlen schweben können, wenn Sie sich in die gehörige Lage bewegen, ruhig bleiben, und sich des Gegensträubens enthalten, ich mich, bis Sie das erfahrungsmäßige Zutrauen zum Wasser erlangt haben werden, doch nicht darauf verlassen könnte, daß Sie die nöthige Gegenwart des Geistes beybehalten würden, um sich der Lage und der übrigen dahin gehörigen Anweisungen, zu erinnern. Die Bestürzung kann Sie Alles vergessen machen: denn ob wir uns gleich viel darauf zu Gute thun, vernünftige und unterrichtete Kreaturen zu seyn, so scheinen doch bey solchen Vorfällen Vernunft und Kenntnisse von wenig Nutzen für uns zu bleiben, und die Thiere, denen wir kaum einen Funken von beyden zugestehen, besitzen darinn manche Vorzüge voraus. Man präge sich demnach folgende Stücke in das Gedächtniß ein, um im rechten Augenblicke Gebrauch davon zu machen:

1) daß, ob schon die Beine und Arme nebst dem Kopfe, als die festen Theile des menschlichen Körpers an sich etwas schwerer als süßes Wasser sind, dennoch der Rumpf, besonders der Obertheil, wegen dessen Höhlung leichter als das Wasser ist, so daß der ganze Körper zusammen gewogen auch noch zu leicht bleibt, als daß er gänzlich im Wasser untersinken könnte, daß vielmehr ein Theil desselben so lange empor schwebend bleiben wird, bis die Lunge im Wasser angefüllet ist, welches alsdann geschieht, wenn die bestürzte Person Athem zu hohlen sucht, dieweil der Mund und die Nasenlöcher unterm Wasser sind, und sie solches daher statt der Luft einziehet.

2) daß die Beine und die Arme an sich leichter als das Seewasser sind, und von demselben getragen werden, daß also ein menschlicher Körper im Seewasser nicht bey der oben angezeigten Anfüllung der Lungen, sondern nur wegen der besondern großen Schwere des Kopfes untersinkt.

3) daß daher Jemand, der sich auf den Rücken ins Seewasser wirft, und die Arme ausstreckt, ohne Mühe auch so liegen bleiben kann, daß er frey durch Mund und Nase Athem hole, und durch eine geringe Bewegung der Hände verhüthet, nicht umgekehrt zu werden, wenn er dazu geneigt würde.

4) daß, wenn Jemand sich auf den Rücken ins süße Wasser wirft, er nicht lange auf der Oberfläche also liegen bleiben kann, außer durch geschickliche Bewegung der Hände über dem Wasser; wenn er aber diese Bewegung unterläßt; die Beine und der Untertheil des Körpers stufenweise sinken werden, bis er in eine gerade Lage kommt, in welcher er schweben bleibt, weil die Höhle der Brust den Kopf zu oberst erhält.

5) daß aber, wenn der Kopf in dieser aufrechten Lage über die Schultern erhaben bleibt, so als wenn man auf dem Boden stünde, die Eintauchung wegen der Schwere des Theils des Kopfes, welcher außerhalb des Wassers ist, über Mund und Nase, vielleicht ein wenig über die Augen reichen wird, so daß man über dem Kopf in solcher Lage nicht lange im Wasser schwebend bleiben kann.

6) daß daher, wenn der Körper, so wie vorhin gesagt worden, schwebend, und gerade bleibt, man den Kopf aber ganz zurück legt, so daß das Gesicht in die Höhe siehet, dadurch, daß der ganze Hintertheil des Kopfes unterm Wasser ist, und dessen Gewicht größten Theils durch dasselbe getragen wird, das Gesicht ganz frey über dem Wasser zum Athemholen bleibt, bey jedem Einziehen der Luft einen Zoll sich erheben, und bey jedem Aushauchen eben so

viel

viel tiefer, aber nie so weit sinken wird, daß das Wasser über den Mund kommen könnte.

7) daß, wenn demnach Jemand, der des Schwimmens unerfahren, zufälliger Weise ins Wasser fiele, und genug Gegenwart des Geistes behielte, das Gegenstreben und Bewegen zu vermeiden, und den Körper seine natürliche Lage nehmen ließe, er sich gegen das Ertrinken lange und zwar so lange schützen könne, bis ihm vielleicht Hilfe zukäme. Denn was die Kleider betrifft, so ist deren Vermehrung des Gewichts so lange sie eingetaucht sind, sehr unbeträchtlich, und werden von dem Wasser getragen, obschon solche beym Herausziehen aus dem Wasser allerdings sehr schwer befunden worden.

Nro. 33.

Beschreibung und Abbildung von zwey neuen Branntweinblasen oder Distillierkolben, deren eine in 24 Stunden 62 Male, und die andere 480 Male gefüllt und abgezogen werden können. Eine schottländische Erfindung.

(Mit zwey Kupfern IV. V.)

Die Verbesserungen, welche seit einigen Jahren in den schottländischen Branntweinbrennereyen

nereyen Statt gefunden haben, müssen die Bewunderung der Sachverständigen in allen Ländern erregen; sie beweisen uns aber zu gleicher Zeit, daß das sicherste und wirksamste Mittel zur Beschleunigung der fortschreitenden Vollkommenheit der arbeitsamen Künste darinn besteht, daß die Gewinnsucht der Fabrikanten gereitzt wird. Es würde unnütz und zu langwierig seyn, wenn wir die Fortschritte umständlich angeben wollten, welche die Distillirkunst seit 30 Jahren in Schottland gemacht hat. Dieser Gegenstand ist von einer solchen Wichtigkeit, daß der Ausschuß des Unterhauses im Julius 1799 einen Bericht erstattete, aus welchem sich ergiebt, daß die schottländischen Distillateurs immer Mittel gefunden haben, die Form ihrer Blasen so zu verbessern, daß sie den immer zunehmenden Auflagen des Fiskus trotzen, und die Branntweinbrenner in London hindern konnten, gleiche Preise mit ihnen zu halten. Die Zeitfolge der in dem Bericht angegebenen Thatsachen kann die erstaunlichen Fortschritte ihres Kunstfleißes beweisen zu der Zeit der Einführung der Abgabe im Jahre 1780, wodurch den Brennern in London geholfen, und der Rivalität der schottländischen so viel wie möglich geschadet werden sollte, besteuerte man diese letzteren mit einer Summe, welche dem stärksten Ertrag ihrer Blasen gleich war, in der Voraussetzung, daß man den ganzen Alkohol aus einer Ladung nur einmal in vier und

zwanzig

zwanzig Stunden abziehen könnte, — das Höchste, was damals die Londner Brenner leisten konnten.

Bald schickten ihnen die Schottländer Branntwein zu so niedrigen Preis, daß die Anhänger der Londner Brenner dem Parlement eine sehr lebhafte Erörterung vortrugen, in welcher sie bewiesen, daß die Schottländer ein Mittel gefunden hätten, fünf bis sechs Mal die Blase in vier und zwanzig Stunden zu leeren, und daß man sie sogleich nach Verhältniß besteuern müsse. Nachdem man sie mit dieser größern Abgabe belegt hatte, so fand man mit Erstaunen, daß sie in weniger als fünf Jahren ihr Werkzeug zu einer solchen Vollkommenheit gebracht hatten, daß sie zwanzig Mal die Blase in vier und zwanzig Stunden leerten. Die Auflage wurde von neuem nach Verhältniß erhöht; doch konnte man es nicht dahin bringen, den Kunstfleiß der Schottländer zu beschränken, welche im Jahre 1797 das Geheimniß fanden, zwey und siebenzig Mal in vier und zwanzig Stunden die Blase abzuziehen; so daß die Blase, welche im Jahre 1786 jährlich nach Verhältniß ihres Raums eine Abgabe von anderthalb Pfund Sterling zahlte, im Jahr 1797 vier und fünfzig Pfund Sterling zahlen mußte.

Es zeigt sich aber, daß der Kunstfleiß der schottländischen Brenner sich mit dieser Verbes-

serung nicht begnügte. Denn wir werden gleich hernach von einer andern Blase Nachricht geben, welche zu einer solchen Vollkommenheit gebracht ist, daß man sie vier hundert achtzig Mal in vier und zwanzig Stunden abziehen kann. Kaum läßt sich dieser ungeheure Ertrag für möglich halten; und es wird daher gut seyn, den vorletzten Zustand der Lage zuerst zu schildern, um den Geist der Leser mit einem so wenig wahrscheinlichen Ertrag bekannt zu machen.

Auch in Frankreich ist einer der wichtigsten Gegenstände des Handels der Handel mit Branntwein; die ehemaligen Provinzen Orleans, Angoumois, Languedoc, u. s. f. verfertigen davon eine ungeheure Menge; und gleichwohl hat man dort nirgends gesehen, daß man in weniger als vier und zwanzig Stunden eine einzige Ladung distillirt gehabt hätte. Indessen sucht man in Frankreich die Aufmerksamkeit der Eigenthümer von Brennereyen für einen Gegenstand zu gewinnen, welcher von so wesentlichem Vortheil für sie ist, und welcher ihnen einen so beträchtlichen Nutzen darbiethet. Man ist jetzt beschäftigt, für einen Eigenthümer einer der größten Weinberge in Bourgogne eine solche Blase verfertigen zu lassen, deren Wirkungen man bald zu beurtheilen im Stande seyn wird.

IV Tafel. S. 155.

Wiederholte Erfahrungen haben gezeigt, daß, je mehr man den Boden der Blase vergrößert, und je weniger Tiefe man ihr giebt, man desto leichtere Arbeit hat, um eine größere Menge von Brennzeug anzubringen, und folglich das Aufwallen zu beschleunigen. Weil die in dem Werkzeug enthaltene Flüßigkeit sich jetzt auf einer größeren Fläche befindet, so muß die Verdampfung oder das Distilliren auf eine geschwindere Art bewirkt werden.

Man wird die Anlage einer solchen Verrichtung aus der Ansicht der Kupfertafel leichter begreifen, welche ihren Queerschnitt darstellt.

Erklärung der IVten Kupfertafel. Fig. 1.

a. Das Aschenloch des Distillirofens.

b. Der Rost. Es wird hier vorausgesetzt, daß man sich der Erdkohlen zum Brennzeug bedient. In dem Fall, wo man sich des Holzes bedienen würde, wird man einen Heerd bauen lassen, wie in den Töpfer- oder Porzellan-Ofen, um das Holz mit umgekehrter Flamme brennen zu lassen.

c. Die Ofenthüre.

d. Die umgekehrte Flamme, welche den Boden der Vorrichtung erhitzt.

e. Der Boden der Blase.

f. Der

f. Der Kratzer des Bodens und der Wände der Vorrichtung, in Verbindung mit einem senkrechten Schaft g, welcher ihm, vermittelst irgend einer bewegenden Kraft, eine beständige Radbewegung giebt. Der Schaft geht durch eine kögelförmige Oeffnung h, welche den Dampf am Herausfahren hindert, indem sie mit einem geschraubten Pfropf versehen ist, welche mit Talg und Wolle ausgefüttert ist, so wie die Dampfbehältnisse bey den Feuerspritzen.

i. Eine am untern Theil ausgeschweifte oder vielmehr kegelförmige Platte von Kupfer welche sich bis an die Wände der Blase hinzieht, ohne diese jedoch zu berühren.

Der während des Aufwallens in dem Innern der Blase erzeugte Dampf fährt in den Helm und in das Pflanzenrohr durch ein Loch m, welches in der Mitte der Platte angebracht ist. Diese Platte neigt sich schnell genug, um den Durchgang des Alkohols, oder rektificirten Weingeistes, zu erleichtern, welcher, ohne diese Vorsicht, sehr leicht von neuem in die untere Flüßigkeit zurück fallen, diese durch ihre Gegenwirkung zum Steigen bringen, und so die ganze Arbeit verderben könnte.

k. k. Ist der Helm, oder der Blasenkopf.

An

An der bewegenden Maschine f. sind Ketten befestiget, welche durch die Bewegung des Kratzers schnell über den Boden der Vorrichtung hingeführt werden, und welche verhindern, daß der Satz der Flüßigkeit nicht anbrenne, und jenes brandige Wesen erzeuge, welches den Geschmack einer jeden Art von Alkohol zerstört.

Eine Blase, wie die eben beschriebene, enthält ungefähr 160 bis 200 Maaß (Pintes), oder 40 bis 50 Gallonen.

Der Grund dieser Verbesserung scheint in folgendem Satz enthalten zu seyn: „Je mehr Wärme man in dem kleinsten gegebenen Zeitraum durch die Masse irgend einer in einer Blase enthaltenen Flüßigkeit verbreiten kann, desto mehr Dampf, und folglich desto mehr Alkohol erzeugt diese Flüßigkeit in dem nämlichen Zeitraum.“ — Und gewiß läßt sich nicht leicht ein Mittel denken, diesen Zweck wirksamer zu erreichen, als jenes, dessen sich die schottländischen Brenner bedient haben, indem sie, nach ihrem eignen Ausdruck, ihre Maschine zu lauter Boden (toute fond) machen. —

Weit erstaunenswürdiger aber ist die bereits erwähnte Einrichtung einer Blase, vermittelst welcher man vier hundert achtzig

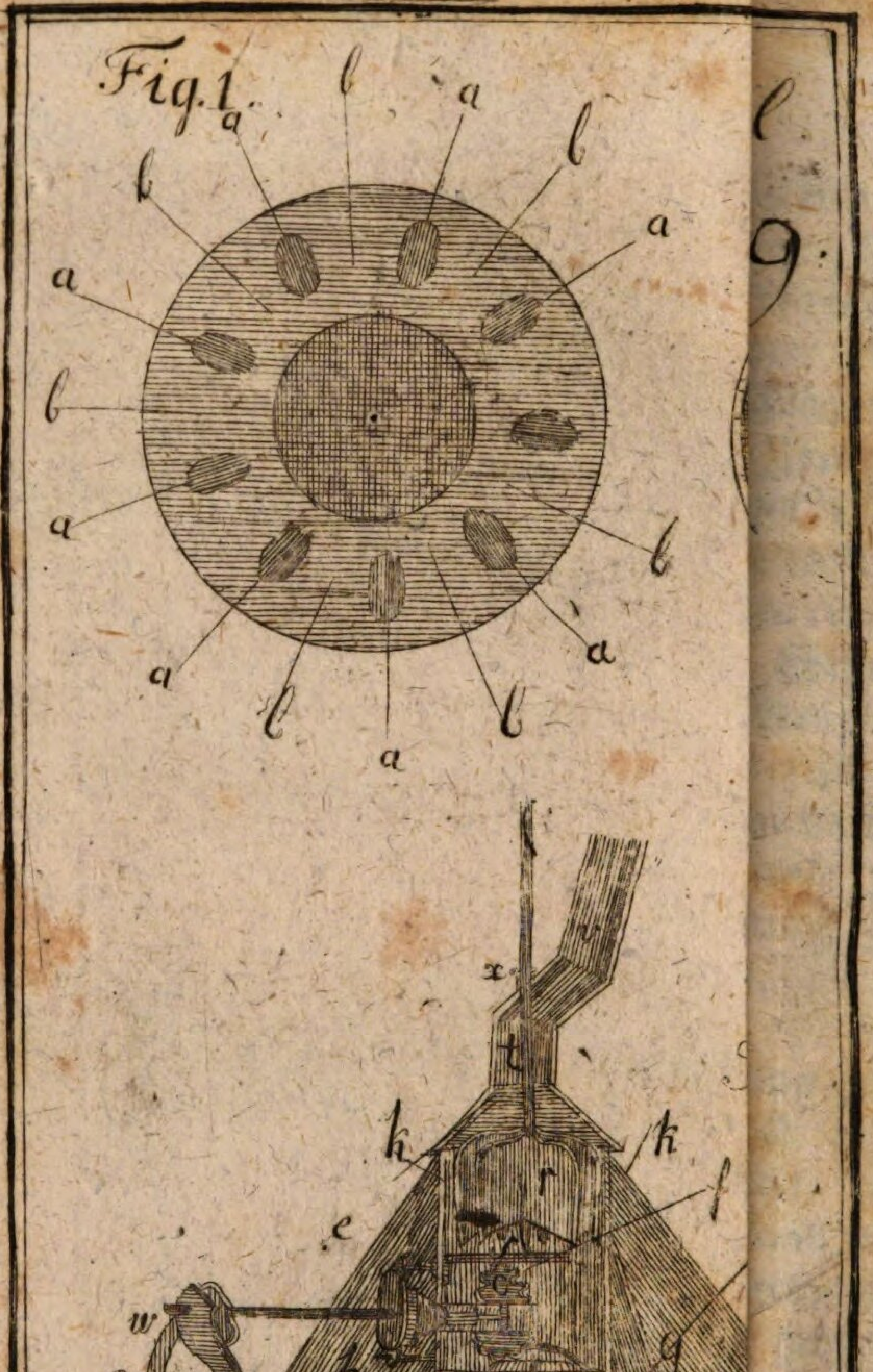
Mal

Mal in vier und zwanzig Stunden distilliren kann. In Frankreich hat man seit der Bekanntmachung dieser Maschine, eine verfertigen lassen; und die Zweifel, welche von allen Seiten über der Möglichkeit ihres Daseyns erhoben wurden, werden durch ein Zeugniß widerlegt, an welchem jede Ungewißheit scheitert. Der Bericht, welcher einem Ausschuß des Unterhauses vom Doktor Jeffrey überreicht wurde, welcher von den Herren der Schatzkammer ernannt worden war, um die Arbeiten der schottländischen Distillateurs zu untersuchen, enthält umständliche Angaben, welche nicht den geringsten Zweifel über diesen Gegenstand zurücklassen. Diese förmliche Untersuchung geschah in den Jahren 1798 und 1799.

Die bereits beschriebene Einrichtung war eine große Verbesserung; aber was soll man von dieser denken? Der erste Schritt zur Vollkommenheit dieses Werkzeugs bestand darinn, daß man seinen Durchmesser vergrößerte, und seine Tiefe verminderte, um eine größere Fläche der Wirkung des Feuers auszusetzen und eine schnellere Verdampfung hervorzubringen. Doch mußte man verhindern, daß das zum Distilliren bestimmte Gemisch, oder der Maisch, nicht in das Schlangenrohr stieg; und man mußte es möglich machen, daß die Verdichtung und die Scheidung des alkoholisirten Dampfes nicht zu schnell geschehen.

Der

Fig.1.



Der Doktor Jeffrey beschreibt eine Blase, welche die vollkommenste zu seyn scheint, man verdankt sie dem Herrn Millar, einem schottländischen Destillateur von den größten Verdiensten. Der Doktor Jeffrey hatte ihm gesagt, Beaume habe eine Blase mit mehreren Oeffnungen in dem Helm ersonnen; und je mehrere Oeffnungen er machte, desto mehrere Geschwindigkeit habe er beym Distilliren erhalten. Der erfinderische Geist des Herrn Millar gerieth, mit Hülfe dieses Lichtstrahls auf folgende Einrichtung:

Erklärung der Vten Kupfertafel.

Fig. 1. Ansicht der im Grundriß gezeichneten Oeffnungen in dem oberen Theil der Blase, ehe man die Leitungsröhren in dem Helm, oder Blasenkopf hinzu thut.

Fig. 4. Aeußere perspektivische Ansicht der Blase, nebst dem Mechanismus zu ihrer Behandlung.

Fig. 2. Senkrechter Durchschnitt; er zeigt den Helm, oder den mittlern Cylinder, den oberen Theil der Blase, welcher gegen den Boden dieses Helms, oder Cylinders, eine schiefe Neigung hat. Die hineingesetzten Röhren, sind abgestumpfte

Kegel,

Kegel, welche schief stehen, und auf eine solche Art angebracht sind, daß ihre obere Einsetzung an dem oberen Theil des Helms Statt findet, und daß die Grundflächen der abgestumpften Kegel unter den Oeffnungen aaa u. s. w. Fig. 1. vollkommen angelötet sind.

Gleich über der Stelle, wo diese Röhren eintreten, ist ein Flügel oder Gesperr angebracht, welches den Schaum brechen soll, welchen die Heftigkeit des Aufwallens in die Höhe treibt, und welcher ohne diese Vorsicht in das Schlangenrohr treten könnte. Eine in der halben Höhe dieses nämlichen Cylinders eingesetzte Kurbel giebt zu gleicher Zeit, vermittelst eines Zahnrades, eine Radbewegung dem Rührer der zu distillirenden Flüßigkeit, welcher zugleich zum Kratzer des Bodens der Blase dient, um zu verhindern, daß der Satz sich nicht anhänge, und einen brandigen Geschmack verursache. Die Tiefe des Rumpfes der Blase beträgt nur zwey und einen halben Zoll in der Mitte und gegen die Seiten; der Schuh und der Rücken begegnen sich unter einem sehr spitzigen Winkel.

Sobald als man sie in Arbeit gesetzt hatte, wurde man überzeugt, daß der Grundsatz, nach welchem man sie eingerichtet hatte, richtig war; denn, wiewohl der ganz gefüllte Rumpf

nur

nur 204 bis 208 Maaß (Pinten) enthielt, so konnte das Werkzeug schon mit 88 Maaß arbeiten, wenn nur die Arbeiter eine geringe Aufmerksamkeit dabey beobachteten. Der mittlere Zeitraum zwischen jeder Füllung betrug nur drey Minuten. Herr Jeffrey hat selbst gesehen, das die Blase ein und zwanzig Mal in dem Zeitraum einer einzigen Stunde gefüllt und abgezogen wurde.

Die letzte Verbesserung des Herrn Millar geschah an einer Blase, welche 16 Maaß (Pinten) in dem Rumpf oder unteren Theil enthielt. Seit dem Anfang einer Ladung bis zu dem Augenblick, als er das Zeichen zur Entladung gab, betrug die Zeit niemals über zwey Minuten und eine Viertheil Minute; die Zeit der Entladung beträgt dreyßig Sekunden; daher beträgt der ganze Zeitraum einer jeden völligen Arbeit nicht mehr als zwey und drey Viertheil-Minuten; und man kann folglich zwey und zwanzig Arbeiten in einer Stunde verrichten. Die Menge der Ladung betrug 64 Maaß (Pinten), oder ungefähr zwey Fünftheile des ganzen körperlichen Raumes der Blase. Wenn man sie mit schwachem Branntwein zur Rektificirung füllte, so that man gegen 96 Maaß hinzu, und die Zeit des Destillirens ist alsdann viel länger, und erfordert neun bis zehn Minuten.

Die Blase des Herrn Millar wird für die einträglichste in Schottland, und man kann sagen, in der ganzen Welt, gehalten. Doch, wir kehren zur Erklärung der IVten Kupfertafel zurück.

Fig. 1. Der bereits genannte Grundriß der Oeffnungen.

bbbb, u. s. f. der Rücken, oder der Raum zwischen den Röhren aaaa, u. s. f.

Fig. 2. Senkrechter Durchschnitt der Einrichtung.

a. Der bauchige Boden der Blase, welcher mit dem Rücken, oder über b. verlötet oder vernietet ist, aber immer luftdicht.

c. Der Rand der Blase, er dient zum Tragen der Blase, stützt sich gegen die Ziegeln, um zu verhindern, daß die Flamme den Ort d. nicht berühre, wo sich die Entladungsröhre befindet. Diese Röhre kann in dem Durchschnitt nicht gesehen werden, so wenig wie die Röhre und der Zapfen zum Füllen.

ee. Der Rumpf der Blase.

f. Durch-

f. Durchschnitt der mittleren Röhre, oder des Blasenkopfs.

g. Durchschnitt der einen Seitenröhre.

h. Aeußere Ansicht einer andern solchen Röhre.

iiii. Untere Oeffnungen von vier andern solchen Röhren.

kk. Obere Oeffnungen der nämlichen, die beyden andern sind verdeckt.

ll. Der Rührer der Flüssigkeit, oder des Maisches, womit auch der Boden der Blase gekrazt werden kann, besser aber ist es, wenn man sich der Ketten bedient, wie bey der oben beschriebenen Einrichtung.

m. Senkrechte Achse, welche zur Bewegung dieses Rührers dient.

n. Horizontales Zahnrad, welches mit dieser Achse verbunden ist; man sieht in der Zeichnung die Stücke, auf welchen es ruht.

o. Senkrechtes Rad, welches dazu dient, dem Rade n. eine Kreisbewegung zu geben.

p. Kurbel, welche zum Drehen des Rades o. dient.

w. Träger dieser Kurbel und der Asche.

z. Schwinge, welche zum Brechen des durch das Aufwallen entstandenen Schaums dient, und auf den Querbalken oder Riegel s. ruht.

t. Senkrechte Achse, welche der Schwinge die Bewegung ertheilt.

x. Lederne Kapsel, mit Werch und Fett angefüllt, und festgehalten durch einen Reif und Preßschrauben, um das Entweichen des Dampfes zu hindern.

v. Röhre, welche mit dem Schlangenrohr in Verbindung. Die Achse des Rades o. hat ebenfalls eine lederne Kapsel, welche zu dem nämlichen Gebrauch bestimmt ist, wie die lederne Kapsel x.

Fig. 4. Perspektivische Ansicht der Blase. Man sieht hier den Regulatur und die beyden gezähnelten Räder, welche der Schwin-

ge r in Fig. 2. die Bewegung ertheilen. Unten bemerkt man die Gestalt der Entladungs-Röhre. Der Deckel des Cylinders, in welchem sich diese Schwinge befindet, ist durch eine Kette, oder noch besser, wie man es bereits in Ausführung gebracht hat, durch zwey rings herum angebrachte Schrauben befestiget, welche die Absicht haben, diesen Deckel mit der übrigen Maschine fest zu verbinden.

Fig. 3. Zeichnung, nebst den vorgeschlagenen Veränderungen, um dem Dampf einen freyen Ausgang zu verschaffen, indem man die Zwischenräume und die Räder wegnimmt, welche sich zwischen den Röhren der ersten Figur befinden.

a. Der äußere Rand, wie jener, welcher in der zweyten Figur gezeichnet ist.

b. Die mittlere Oeffnung, oder der Cylinder.

cc. Seitenöffnungen.

dd. Räume zwischen diesen Oeffnungen, welche an ihren Grundflächen sehr breit sind, und an der Stelle, wo sie in den Kopf des Helms treten, sich sehr schnell zusammenziehen und in nichts verwandeln.

Es wird vielleicht nicht zweckwidrig seyn, wenn wir hier eine Arbeit des Destillirens beschreiben, welche zu Cannon-Mills bey Edimburg im Jahr 1798 vorgenommen wurde, noch ehe man die Blasen zu dem Grad der Vollkommenheit gebracht hatte, welchen sie erreicht haben. Diese Nachricht wird zeigen, wie wichtig es ist, bey dieser Behandlung nur thätige und wachsame Personen anzustellen. Gewöhnlich bedient man sich zweyer Blasen zum Destilliren der Körner; sie enthalten 220 bis 224 Maaß (Pinten) im Rumpf; und ungefähr 116 im Helm. Man füllt den Rumpf der Blase fast ganz, das heißt, ungefähr mit 200 Maaß. Alsdann macht man ein sehr lebhaftes Feuer im Ofen, unter dem Boden der Blase. Während der Heizung dreht ein Arbeiter den Rührer, welcher mit Ketten beschwert ist, welche den Boden im Inneren des Werkzeugs kehren; dieser Mechanismus ist oben beschrieben worden. Bey dieser Blase kann es leicht geschehen, daß man den Maisch, wegen der Heftigkeit des Aufwallens, in den Helm steigen sieht. Wir übergehen die Vorsichtsregeln, welche man in dieser Rücksicht nahm, da sie bey der neuen Einrichtung nicht anwendbar sind, wo die Schwinge r. Fig. 2. dieser Angelegenheit abhilft. Man fährt mit dieser Arbeit fort, bis der ganze Alkohol der Ladung entzogen ist; welches man durch die Ankündigung des Menschen erfährt, welcher neben dem Schlangenrohr

steht,

steht, und welcher von Zeit zu Zeit mit dem Areometer, oder der Wasserwage, die specifische Schwere des Alkohols untersucht; sobald als nichts mehr, oder zu wenig davon vorhanden ist, als daß man mit der Arbeit fortfahren sollte, so ruft er: „Nachgelassen!" — und sogleich begiebt sich Jeder in der Werkstätte an seinen Posten; der Mann, welcher die Aufsicht über den Entladungszapfen hat, stellt unter diesen Zapfen eine Rinne, um das vom Destillieren zurückgebliebene in das Behältniß zu führen, wo es gesammelt wird, um das Vieh damit zu mästen. Ein Anderer tritt an den Ladungszapfen, und befestigt an demselben eine lederne Röhre mit einer messingnen Schraube, welche an dem einen Ende mit eben diesem Zapfen in Verbindung steht, indem das andere Ende in den Boden einer Tonne eingesetzt ist, wo es dient, die Ladung zu liefern. Sogleich wird das zweyte Zeichen gegeben; der Mann, welcher den Rührer dreht, hört mit seiner Arbeit auf; der unten stehende Arbeiter öffnet den Entladungszapfen; der Feuerknecht senkt die Feuerplatte, und öffnet den Zug, um zu verhindern, daß der Boden der Pfanne nicht verbrennt. Sobald als die Entladung geschehen ist, so giebt er das Ordnungswort dem obenstehenden Arbeiter, welcher die Gemeinschaft mit der Tonne öffnet, welche zum Füllen der Blase dient. Sogleich öffnet der Feuerknecht die Feuerplatte, er schürt die Kohlen und füllt

 von

von neuem, Jeder nimmt wieder seinen vorigen Posten, und so wird mit der Arbeit Tag und Nacht fortgefahren.

Beym Rektificiren der Branntweine befolgt man das nämliche Verfahren mit etwas mehr Vorsicht und Langsamkeit. Der Alkohol, welcher zuerst kommt, wird, nach Gewohnheit, bey Seite gesetzt. Die Aussicht über das Schlangenrohr giebt man einem Menschen, welcher, vermittelst eines Zapfens und einer beweglichen Röhre, die Geister von verschiedenen Graden in Ansehung der Stärke in verschiedenen Tonnen treten läßt. —

In Frankreich hat man eine Verbesserung vorgeschlagen, wovon man den Erfolg beym Gebrauch und beym Bau des Schlangenrohrs gesehen hatte. Dieser Theil des Werkzeugs ist gewöhnlich von sehr dickem Zinn, welches die schnelle Erkaltung des Alkohols hindert, welche zur Verdichtung so nothwendig ist. Man gab daher den Rath, an dessen Stelle ein Schlangenrohr zu nehmen, welches aus mehreren sehr nahe aneinander gestellten Platten von Eisenblech gemacht wird, welche eine sehr große Fläche darbiethen, und mehrere Mittel zum Erkalten geben, da sie sich in Berührung mit dem Wasser befinden. Es entsteht daraus sogar eine große Ersparniß, weil die Schlangenröhre bey weitem nicht so viel kosten,

als

als die von Zinn gegossenen; der Destillateur hat überdem den unschätzbaren Vortheil des schnellen Erkaltens der destillirten Flüssigkeit.

Nro. 34.

Versuche und Beobachtungen über verschiedene Sorten Lichter, aus Wachs, Talg, Wallrath, so wie solcher, die aus der Vermischung dieser drey Substanzen bereitet sind: sowohl in Hinsicht der Sparsamkeit beym Brennen derselben, als auch der Erleuchtung, die dadurch bewirkt wird, vom Prof. Hermbstädt in Berlin.

Erster Versuch, mit einem Wachslichte, wovon sechs Stück auf ein Pfund gerechnet werden.

Ein weiches Wachslicht von oben erwähnter Sorte, welches genau 5 3/8 Loth wog, wurde angezündet, und an einem ruhigen Orte eine Stunde lang brennend erhalten; nach dem Brennen zeigte es einen Gewichtsverlust von 115 Gran. Diesem gemäß würde also die ganze Dauer des Brennens bey einem solchen

 Lichte

Lichte überhaupt $11,^{217}$ Stunden, 11 Stunden, 13 Minuten betragen haben. Das Brennen dieses Wachslichtes erfolgte ruhig, mit stiller nicht flatternder Flamme, und ohne merkbaren Rauch und Ruß.

Zweyter Versuch, mit einem gegossenen Talglichte, wovon sechs Stück auf ein Pfund gerechnet werden.

Ein solches Licht wog 5 1/4 Loth, und verlor während eines stundenlangen Brennens 185 Gran am Gewicht, welchem zu Folge dieses Licht überhaupt $6,^{810}$ Stunden, oder 6 Stunden 45 Minunten gebrennt haben würde. Die Flamme war schwach flatternd, und stieß vielen Dampf aus.

Dritter Versuch, mit einem gegossenen Talglichte, wovon acht Stück auf ein Pfund gerechnet werden.

Dieses Licht wog 3 7/8 Loth und 4 Gran; es wurde einer stundenlangen Brennung unterworfen, wobey 140 Gran am Gewicht verloren giengen; folglich würde ein solches Licht überhaupt $6,^{672}$ Stunden, oder 6 Stunden

40 Minuten haben brennen können; übrigens war die Erscheinung des Verbrennens der beym vorigen Lichte gleich.

Vierter Versuch, mit einem gegossenen Lichte, wovon neun Stück auf ein Pfund gerechnet werden.

Das Gewicht eines solchen Lichtes betrug 3 1/2 Loth, und es verlor während dem Brennen von einer Stunde 120 Gran, welchem gemäß dasselbe überhaupt 7 Stunden würde gebrannt haben. Die Flamme war der beym vorigen Versuche gleich.

Die Resultate, welche jene Versuche darbothen, schienen aus mehr als einem Gesichtspunkte betrachtet, Aufmerksamkeit zu verdienen, und gaben Veranlassung zur Selbstanfertigung verschiedener Lichtsorten, aus reinem Wallrath (Sperma ceti), aus Wallrath und Talg, und aus Wachs und Talg, beydes unter verschiedenen quantitativen Verhältnissen; so wie endlich durch eine Mischung aus Wachs, Talg und Wallrath, der Operation unterworfen wurde. Die Resultate, welche durch diese Versuche dargebothen wurden, ergeben sich aus dem nachfolgenden.

Fünfter Versuch, mit einem gegossenen Lichte, aus zwey Theilen Talg und einem Theile Wachs.

Dieses Licht wog 5 Loth 24 Gran, es wurde angezündet, und verlor während einer Stunde, da es gebrannt hatte, 166 Gran; folglich würde dieses Licht überhaupt 7,378 Stunden, oder 7 Stunden 22 Minuten haben brennen können. Die Flamme dieses Lichtes war sehr gut, sie dampft kaum merklich, und dieses Licht nähert sich hierinn sehr dem reinen Wachslichte.

Sechster Versuch, mit einem Lichte aus einem Theile Wachs und drey Theilen Talg.

Dieses Licht wog 5 Loth 34 Gran, und verlor bey dem Brennen in einer Stunde 193 Gran am Gewicht, folglich würde die Dauer seines Brennens auf 6,393 Stunden, oder 6 Stunden 23 Minuten gesetzt werden können. Auch bey diesem Lichte war die Flamme ruhig, und setzte nur wenig Ruß ab.

Siebenter Versuch, mit einem aus reinem Wallrath gegossenen Lichte.

Dieses Licht wog 4 3/8 Loth. Es wurde angezündet, eine Stunde brennend erhalten, und hatte während dieser Zeit 250 Gran am Gewicht verloren; also würde die ganze Dauer des Verbrennens bey diesem Lichte sich auf 4,200 Stunden, oder 4 Stunden 12 Minuten belaufen haben, woraus hervorgehet, daß Lichte aus reinem Wallrath viel weniger sparsam, als die aus Wachs oder Talg brennen. Die Flamme von diesem Lichte war übrigens sehr flatternd; auch setzte sie vielen Rauch und Ruß ab.

Achter Versuch, mit einem Lichte, aus gleichen Theilen Wallrath und Talg zusammen gesetzt.

Das ganze Licht wog 4 3/4 Loth und 4 Gran. Es brannte eine Stunde, und hatte einen Gewichtsverlust von 213 Gran erlitten, daher die ganze Dauer des Brennens bey diesem Lichte 5,370 Stunden, oder 5 Stunden 22 Minuten ausgemacht haben würde; die Flamme war von der im vorigen Versuch bemerkten, nicht sehr verschieden.

Neun-

Neunter Versuch, mit einem aus einem Theile Wallrath und zwey Theilen Talg zusammengesetzten Lichte.

Das aus dieser Mischung angefertigte Licht wog 4 3/4 Loth, 5 Gran, und verlor bey einem stundenlangen Brennen 200 Gran, also würde die Zeit seiner gänzlichen Verbrennung 5,727 Stunden, oder 5 Stunden 43 1/2 Minute ausgemacht haben. Dieses Licht floß stark, und gab eine schlechte rußige Flamme.

Zehnter Versuch, mit einem aus einem Theile Wallrath und drey Theilen Talg angefertigten Lichte.

Es wog genau 4 Loth 3 Quentchen 45 Gran, und verlor bey einem stundenlangen Brennen 235 Gran am Gewicht; daher also die ganze Zeit seines Verbrennens 5,106 Stunden, oder 5 Stunden 3 Minuten betragen haben würde. Auch bey diesem Lichte unterschied sich die Flamme nicht merklich von der des vorigen.

Eilfter Versuch, mit einem Lichte, welches aus gleichen Theilen Wachs und Wallrath, nebst drey Theilen Talg zusammengesetzt worden war.

Das Gewicht dieses Lichts betrug 3 Loth 3 Quentchen 56 Gran, und es verlor während des Brennens von einer Stunde 246 Gran; es würde also überhaupt 3 ^{336} Stunden, oder 3 Stunden 54 Minuten gebrennt haben. Die Flamme von diesem Lichte war übrigens sehr schlecht, auch setzte sie vielen Rauch und Ruß ab.

Berechnung der Sparsamkeit im Brennen, durch welche sich jene Lichtsorten von einander unterscheiden.

Um über die Sparsamkeit im Brennen, welche verschiedene Lichtsorten darbiethen, ein ganz genaues Verhältniß zu erhalten, müßte man die dazu bestimmten Lichter nicht nur von gleichen Massenverhältnissen, sondern auch von gleichen Diametern oder Peripherien auswählen. Denn da aus diesen Versuchen hervorgehet, daß die Sparsamkeit eines Lichts im Brennen mit der Kleinheit seines Durchmessers im Ver-

hält-

hältniß steht, und die bey den Versuchen 3 und 4 gebrauchten Lichte von einem kleinern Durchmesser als die übrigen waren, so giebt die nachstehende Berechnung für die Sparsamkeit im Brennen von diesen beyden Lichtsorten nur einen ungefähren Beweis, wogegen solche für alle übrige Sorten, da sie von einem ganz gleichen Diameter angewendet worden sind, vollkommen richtig ist. Man wird leicht erkennen, daß die Sparsamkeit eines Lichtes beym Brennen nach der Masse des Brennmaterials berechnet werden muß, welches in einer gegebenen Zeit verzehret wird. Ferner habe ich die gegebene Zeit zu einer Stunde angenommen, und um einen bestimmten Vergleichungspunct zu haben, ist die Menge des Brennmaterials, welches bey einem Wachslichte, in einer Stunde verzehret wird, als gegebne Einheit zur Basis genommen, und so die Quantitäten des Brennmaterials, welches andere Lichtsorten bey einem gleichen Zeitraume verlieren, damit verglichen: die Resultate, welche aus dieser Berechnung fließen, sind in nachfolgender Tabelle zusammen gestellt.

Wenn eine gegebene Zeit hindurch verbrennen

von reinen Wachslicht 1000 Pfd.

so verbrennen in eben der Zeit:

a) Talg-

a) Talglicht, 6 Stück aufs Pfd.	1,608	Pfd.
b) dergl. 8 Stück aufs Pfd. =	1,217	—
c) dergl. gegossene 9 St. aufs Pfd.	1,043	—
d) Lichte nach dem 5. Versuch,	1,443	—
e) dergl. nach dem 6. Versuch,	1,678	—
f) dergl. nach dem 7. Versuch,	2,174	—
g) dergl. nach dem 8. Versuch,	1,852	—
h) dergl. nach dem 9. Versuch,	1,739	—
i) dergl. nach dem 10. Versuch,	2,008	—
k) dergl. nach dem 11. Versuch,	2,138	—

Aus diesen Resultaten gehet also sehr deutlich hervor, daß reines weißes Wachslicht unter allen Lichtsorten am sparsamsten brennt; ferner, daß Talglicht um so sparsamer brennt, je dünner es ist, oder je kleiner sein Durchmesser ist; daß dagegen Wallrathlicht am aller verschwendrischsten brennt, und nebenher noch mehr als Talglicht dampft, obschon sein Dampf keinen so übeln Geruch verbreitet. Wer also ganz sparsam brennen will, der lasse sich ganz dünne Talglichte gießen, so daß etwa 12 oder 16 Stück auf ein Pfund gehen, und er wird sich noch besser dabey stehen, als das hier befindliche Resultat lehret, wo neun Stück gezogene Lichte auf ein Pfund gerechnet sind. Nimmt man aber auch bey diesem an, daß ein Hausstand zu seiner Beleuchtung in einem Jahre 100 Pfund Talglicht,

licht, wovon 6 Stück auf ein Pfund gehen, gebrauche, so wird er jener Erfahrung zu Folge, dieselbe Erleuchtung mit circa 64 2/4 Pfund gezogenen Lichten, wovon 9 Stück auf ein Pfund gehen, bestreiten können. Nun kostet aber ein Pfund gegossene Lichte 30 Kr., folglich 100 Pfund 50 fl.; dagegen kosten 64 3/4 Pfund gezogene Lichte, das Pfund 28 Kr. gerechnet, nur 29 fl. 35 Kr., folglich hat eine solche Haushaltung bey ihrer jährlichen Erleuchtung 20 fl. 7 Kr. erspart, welches für größere Haushaltungen von großem Belange ist. Daß bey noch dünnern Lichten die Stärke des Dochtes mit der Talgmasse alle Mal im Verhältniß stehen muß, bedarf wohl keiner Erwähnung.

Aus vorgedachten durch die Erfahrung entwickelten Resultaten lassen sich nun folgende Schlüsse ziehen:

a) daß dünne Talglichte überhaupt viel sparsamer brennen, als dicke;

b) daß der Grund hievon bey den dicken Lichten in der zu großen Talgmasse gesucht werden muß, welche bey dem Brennen mit einem Male erhitzt, und in den Zustand des Ausbratens versetzt wird; daher denn

c) weil nicht die nöthige Menge Sauerstoffgas aus dem Dunstkreise darauf wirken, sondern nur der äußere Theil der Flamme von jener Gasart berührt werden kann, bey der zu-

nehmen-

nehmenden Stärke der Hitze ein großer Theil des Brennmaterials in Dämpfen verflüchtigt wird ohne die Luft zu zerlegen, um mit Licht zu brennen; welches dagegen

d) bey dünnern Lichten nicht der Fall seyn kann, indem hier weit weniger Brennmaterial verloren geht, auch weniger Talg verzehret zu werden braucht, um dieselbe Erleuchtung, wie ein dickeres Licht, hervor zu bringen, weil hier mehr Sauerstoffgas zerlegt, und mehr freyes Licht dadurch abgeschieden wird, welches aber

e) den großen Vortheil bewirkt, daß ein solches Licht weniger Dampf und Ruß verursachet, weil da das Brennmaterial mehr verzehret wird, und weniger unzerstört als Ruß verflüchtigt werden kann. Am allerhellsten und reinsten würden aber solche Lichter brennen, die statt eines runden einen breitern Banddocht hätten, oder denen man die Gestalt hohler Cylinder gäbe, damit die Luft von innen und von außen auf die Flamme wirken könnte. Daß bey einer solchen Anordnung alles Brennmaterial verzehrt werden müßte, folglich sich gar kein Rauch und Ruß, sondern bloß Wasser und kohlensaures Gas beym Verbrennen eines solchen Lichtes bilden könnte, muß Dem, der mit den Grundsätzen der Chymie vertraut ist, einleuchtend seyn, Dem aber, der nicht Chymiker ist, kann die Argandsche Lampe den Beweis davon geben.

Daß aber eine Flamme, die nicht durch aufsteigenden Ruß verdunkelt wird, weit mehr als eine andere erleuchten muß, daß sie beym gänzlichen Mangel an Rauch und Ruß, auch keinen übeln Geruch mehr ausdünsten kann, gehet aus der vorigen Erklärung hervor.

Endlich ist auch auf die Intensität des Lichtes Rücksicht zu nehmen, welches von jenen Lichtsorten bey dem Brennen ausgeströmt wird.

Zu dem Behuf wurde in einem ganz verfinsterten Zimmer das angezündete Licht auf einem Tisch gestellet. Der Verfasser dieser Versuche trat dann mit einem Buche in der Hand davor, und entfernte sich rückwärts so lange, bis die Schrift den Augen verschwand.

Die Distance der Entfernung vom Lichtkegel wurde nun genau ausgemessen, und gab folgende Resultate. Das Wachslicht (1. Versuch) warf einen Lichtstrahl, dessen Distance der Erleuchtung 10 Fuß, 1 Zoll, 6 Linien nach Rheinländischem Maß betrug.

	Fuß.	Zoll.	Lin.
Das Talglicht vom 2 Versuch gab =	11′	2″	6‴
Das Talglicht vom 3 Versuch gab =	11′	5″	—
Das gezogene Talgl. vom 4. Vers. gab	12′	2″	3‴
Das Licht vom 5. Versuch gab = =	12′	9″	—
Das Licht vom 6. Versuch gab = =	11′	3″	—

Das

	Fuß.	Zoll.	Lin.
Das Licht vom 7. Versuch gab : :	9′	9″	‴
Das Licht vom 8. Versuch gab : :	12′	6″	—
Das Licht vom 9. Versuch gab : :	12′	4″	6‴
Das Licht vom 10. Versuch gab : :	12′	6″	—
Das Licht vom 11. Versuch gab : :	12′	9″	—

Vergleicht man diese Erfolge mit einander, und setzt man die Intensität der Erleuchtung vom Wachslichte dabey als Einheit zum Maßstabe, so entstehen folgende Resultate der Erleuchtung. Wenn die vom Wachslicht nach dem 1. Versuch 1,000 ist, so ist die vom 2. Versuch 1,107.

vom 3. Versuch 1,127.
vom 4. Versuch 1,203.
vom 5. Versuch 1,260.
vom 6. Versuch 1,104.
vom 7. Versuch 1,963.
vom 8. Versuch 1,234.
vom 9. Versuch 1,223.
vom 10. Versuch 1,234.
vom 11. Versuch 1,206.

woraus hervor gehet, daß Talglichte im Allgemeinen heller als Wachslichte brennen, obschon die Erfolge diese Versuche nicht ganz richtig auf einander zu folgen scheinen.

Nro. 35.

Anweisung, die Ruhr auf das Einfachste und Sicherste zu behandeln.

Folgende Anweisung ist größten Theils die Vorschrift, die von dem Churfürstlich Sächsischen Sanitäts-Collegium 1770 bekannt gemacht worden ist.

Die Ruhr ist eine epidemische Krankheit, und hat ihren Sitz in den Eingeweiden des Unterleibes. Der Grund derselben ist ein faules Wesen mit mehr oder weniger Entzündung.

Wegen dieser Umstände ist nöthig, daß

1) Bey dem Anfange der epidemischen Ruhr, wenn sich Eckel, Frösteln, Mattigkeit, Aengstlichkeit, Unruhe und Schneiden im Unterleibe und Hitze äußern, nach Maßgabe des Fiebers und der Kräfte, besonders bey blutreichen Personen, Blut gelassen, und dieses bey dringenden Umständen wiederholt werde.

2) Finden sich Anzeigen eines mit allzu vieler unverdauter Nahrung oder faulen Säften angefüllten Magens, welches der garstige und bittere Geschmack, das Aufstoßen, eine unreine Zunge rc. bey dem Kranken lehret, so muß darauf mit reifer Ueberlegung ein gelindes Brechmittel gereicht werden. Man nimmt hierzu

a) entwe-

a) entweder einen halben oder ganzen Scrupel Ipecacuanha oder

b) den Aufguß derselben, indem man auf ein halbes Quentchen derselben eine bis zwey Tassen kochendes Wasser gießet, und dieses, wenn es einige Zeit gezogen, löffelweis nehmen läßt, oder auch

c) den Brechweinstein, der in den Apotheken nach Vorschrift der Pharmacopoea Wurtembergica verfertigt seyn soll, von welchem man drey Gran nimmt, über denselben ein halbes Nößel gesottenes Gerstenwasser, bis er völlig aufgelößt wird, gießt, solches gut umrührt, und dem Kranken davon lauwarm alle halbe oder ganze Stunde eine ganze oder halbe Theetasse voll, bis genugsames Erbrechen erfolgt ist, trinken läßt. Kindern giebt man davon eine halbe Tasse oder einen Eßlöffel voll auf ein Mal. Man läßt den Patienten hierauf von dem Nro. 5 angeführten Getränke häufig zu sich nehmen.

3) Den Tag nach dem Erbrechen muß der Kranke folgendes gelindes Laxiermittel gebrauchen. Man nimmt zwey Loth gereinigte Manna, ein Loth Englisch Salz und drey Quentchen Cremor Tartari, thut dieses zusammen, und gießt ein halbes Nößel kochendes Wasser darüber, damit es aufgelöset werde. Hierauf muß dem Kranken alle zwey Stunde, eine halbe Theetasse voll gegeben werden, so

lange, bis man die Wirkung davon durch häufige Stühle bemerket, bey denen wirklicher Unrath oder Galle fortgehet. Man kann den Kranken auch ein Pulver nehmen lassen, welches aus einem Quentchen Rhabarber und eben so viel Cremor Tartari besteht, wovon er alle drey Stunden einen Theelöffel voll auf ein Mal so lange nimmt, bis hinlängliche Wirkung erfolget. Kindern kann man nach und nach ein Paar Loth Manna, die in warmen Thee aufgelöset werden, oder Rhabarbertropfen löffelweis geben.

4) Lassen die Zufälle nach, und sind noch immer Zeichen der häufigen Unreinigkeiten in den Gedärmen vorhanden, so muß nach ein oder zwey Tagen das Brechmittel (Nro. 2.) wiederholet werden.

5) Während der ganzen Krankheit muß der Kranke sehr oft, aber wenig auf ein Mal, von einem schleimigen Getränke laulich genießen. Es kann solches aus Hafergrütze oder Reiß oder gestoßenem Leinsamen bestehen. Man thut hierauf zu einer Dresdner Kanne von einem auf diese Art bereiteten Trank ein Loth gereinigten Weinstein, ein Loth Arabisches Gummi und ein Quentchen gereinigten Salpeter. Von einem solchen Tranke können täglich zwey bis drey Kannen nach und nach getrunken werden. Der Kranke kann auch frisch bereitete Molken und Buttermilch, welche aber von allem Käsigen

gen wohl gereinigt seyn muß, trinken. Zeigen sich Kennzeichen einer Säure, so muß der gereinigte Weinstein und andere Säuren weggelassen werden.

6) Das heftige Schneiden in den Gedärmen zu mildern, werden laue Umschläge und Bähungen auf den Unterleib gelegt. Man nimmt nämlich eine Hand voll Hafergrütze und eben so viel Leinsamen, kochet solche in einem Nößel Wasser, hierauf tauchet man einen flanellenen Lappen oder eine vierfach über einander gelegte Leinwand, ringt solche wohl aus, und legt sie so warm, als es der Patient leiden kann, auf den Unterleib, und wiederholt dieses, wenn der vorher aufgelegte Umschlag anfängt kalt zu werden. Gleichfalls werden an das Gefäß gelassene Dämpfe von lauem Wasser auf einem Nachtstuhl wie auch laue Bäder sehr dienlich seyn.

7) Klystiere von Milch, Hafergrütze oder gesottenem Leinsamenwasser, oder von Stärke, welche in Milch gekocht wird, und wozu man ein Loth Arabisches Gummi setzt, oder auch von Brühe von gekochten Schöpsenfüssen oder Kaldaunen, sind unumgänglich nöthig, und müssen öfters wiederholt werden.

8) Die Nahrung muß einzig und allein aus dünnem Hafer- Gersten- oder Reißschleim, aus abgekochtem Brodwasser, und den Nro. 5 empfohlenen Dingen: dünner Hühnerbrühe;

aus getrockneten und gekochten Aepfeln, Kirschen oder Pflaumen, aus frischen Pflaumen und Weintrauben bestehen, so lange als das häufige Laxieren, das Fieber und die Schmerzen zeigen, daß die Ursache der Krankheit nicht völlig gehoben sey.

9) Es sind alle hitzige und anhaltende Arzeneyen; alle nach den gemeinen Begriffen den Magen erwärmende und stärkende Branntweine und Liqueurs, insonderheit Theriack, Mithridat, Diascordie, alle aus diesen Sachen verfertigte Medicamente, alle Essenzen, bezoardische Tincturen und dergleichen Pulver, unter was für Namen sie auch ausgegeben werden, als das schädlichste Gift zu vermeiden, und es bleibt unter den wirklich stopfenden Mitteln der einfache Mohnsaft, bey dringenden Umständen den behutsamen Gebrauch eines Arztes überlassen; wie denn ein solcher auch nach überstandener Krankheit in der sehr allmählich zuzulassenden mehreren Nahrung etwas Wein u. s. w. leicht Mittel zur baldigen Erholung der Kräfte finden wird.

10) In Ansehung der andern bittern und stärkenden Mittel ist zu merken, daß solche nicht eher sicher zu gebrauchen sind, als bis das heftige Schneiden und das Fieber nachläßt, und der Stuhlgang und das Laxieren seltener worden, da dann noch etwas Cascarill, Chinarinde und dergleichen mit Nutzen gegeben werden können.

11) Ferner

11) Ferner ist alle nur mögliche Reinlichkeit in Wäsche und Kleidern, die Vermeidung des üblen Geruchs des Abgangs, die Zulassung frischer Luft und öfteres Räuchern mit Bernstein, Wachholderbeeren, Essig oder Schießpulver zu beobachten; ja gesunde Personen müssen sich ohne Noth dem Kranken nie nähern.

12) Ueberhaupt gründet sich die Art, der epidemischen Ruhr vorzubeugen, auf leichte Nahrung, insonderheit aus Gartenfrüchten und Obst; auf den Genuß säuerlicher Sachen, ja saurer, wie Essig, Citronen &c. auf genugsame Bedeckung des Körpers, Verhüthung aller heftigen Erhitzung und Erkältung, Vermeidung der Abendluft u. s. w. und auf die Nro. 11. angezeigten nöthigen Vorsichten.

Nro. 36.

Anderweitige Anweisung, wie sich der Landmann nicht nur gegen die Ruhr präserviren, sondern sich auch glücklich und mit wenigen Kosten selbst curiren könne.

Da man nur mehr als zu häufig gewahr wird, daß der gemeine Mann, und besonders auf dem Lande, bey vorfallenden so wohl einzelnen als allgemeinen Krankheiten, sich theils durch üble Rathgeber, die von der Medicin keine

keine vernünftige Begriffe haben, auch ohne Beruf sind, und um schnöden Gewinstes willen auf gut Glück curiren, theils durch die sogenannten Hausmittel dergestalt hinreissen läßt, daß er das erste das beste Mittel ergreift, und so wohl durch Präserviren als Curiren seine Gesundheit und Leben in die größte Gefahr setzt, und dieses Betragen sich vorzüglich bey der rothen Ruhr äußert; so hat das königl. Preußische Obercollegium Medicum über sich genommen, das Publikum hierüber zu unterrichten, und bey der Ruhr eine solche Anleitung an die Hand zu geben, daß dadurch der sonst so gewöhnliche Schaden verhüthet, und die Krankheit weder zu langwierig noch tödlich werden könne.

Die rothe Ruhr, an und vor sich betrachtet, ist weder eine gefährliche noch tödtliche Krankheit; man kann sie vielmehr für eine heilsame Wirkung der Natur ansehen; denn wenn das Blut im Sommer bey vermehrter Ausdünstung des Körpers verdickt und durch die Sonnenhitze schärfer, besonders aber die Galle beissend und zur Fäulniß geneigt worden; so wird das Blut mit gar zu vielen unreinen und faul gewordenen Theilen, die dessen natürliche gute Mischung stören, beschweret: da aber die Schweißlöcher bey der heißen Sommerzeit weiter sind, und daher auch gröbere, verdorbene, vornehmlich gallichte Theile durch

lassen; so wächst der Gesundheit dadurch nicht der geringste Nachtheil zu, so lange diese Sommerausdünstung im Gange bleibt. Sobald aber die Schweißlöcher enger geworden, so ist nichts natürlicher, als dieses, daß alsdann ein großer Theil der auszudünstenden Materie zurückbleiben müsse. Je häufiger nun die Ausdünstung gewesen, je schleuniger und stärker die Erkältung ist, welche sich der gesundeste Mensch zuziehet, desto mehr scharfe, faule und unnütz gewordene Theile bleiben im Körper zurück, und bey sogestalten Sachen ist dem Körper kein bequemerer Weg vorhanden, durch welchen diese zurückgehaltene unnütze und verderbliche Materie von dem Geblüte könnte abgesondert und aus dem Leibe geschafft werden, als die Gedärme, deren Drüsen gewöhnlicher Weise die gröbern schleimigen Feuchtigkeiten von dem Geblüte ab- und aussondern, deren sie aber, da sie nicht übernatürlich scharf sind, auf keine Weise schädlich, sondern vielmehr zur leichten Ausleerung beförderlich sind.

Weil aber das Geblüt auch durch die anhaltende Sommerhitze nach und nach mehr aufgelößt ist, und die sonst milden Theile desselben dünner, schärfer und beissender geworden; so werden die Drüsen der Gedärme mehr als gewöhnlich erweitert; und die Gedärme gereizet, auch in denselben eine größere Menge faulender, gallichter, scharfer Feuchtigkeiten ergossen,

und

und auf diese Art ein blutiger Durchfall mit Schmerzen und Fieber zuwege gebracht.

Diesem nach wird Keiner in Abrede seyn, daß die rothe Ruhr eine heilsame Wirkung der Natur sey, indem faule tödtliche Fieber entstehen würden, wenn alle diese verdorbene Feuchtigkeiten im Körper blieben.

Und hieraus begreift man, wie übel es gehandelt sey, wenn man die Ruhr also zu stopfen bedacht ist, und wie man sich dadurch den gefährlichsten entweder geschwind tödtenden oder langwierigen Krankheiten, welche kaum zu heben sind, unfehlbar aussetzet. Es wird Manchen befremden, wenn von Erkältungen die Rede ist, da gleichwohl in derselben Jahreszeit, wo die Ruhr zu grasiren pflegt, sich ein Jeder über die Hitze beschweren muß, und es ist gleichwohl nichts der Wahrheit gemäßer als dieses. Denn die Erfahrung bestättigt es, daß, je heißer die Tage im Sommer sind, desto kühler der Morgen und Abend sey. Wenn sich also Jemand des Morgens und Abends in der freyen Luft beschäftigen muß, so kann er sich gegen alle gefährliche Krankheiten, sowohl hitzige Katar- und kalte Fieber, als auch gegen Gichtflüsse, Koliken und innerliche Entzündungen, besonders aber gegen die Ruhr, niemals zuverlässiger in Sicherheit setzen, als wenn er des Morgens früh sich so anziehet,

wie

wie er es im späten Herbste oder im angehenden Winter zu thun pflegt.

Wenn der Tag aber anfängt wärmer zu werden, so kann man die warmen Kleider allmählig ablegen, und sich etwas leichter anziehen: diese warmen Kleider auch bey angehender und zunehmender Abendkälte allmählig wieder anlegen, und wenn die Tage kalt und feucht sind, die warmen Kleider beybehalten.

Wer sich mit Wein, Branntwein, und den sogenannten Gift- und Haus-Elixiren, welche aus hitzenden Wurzeln, Myrrhen, Safran und Aloe bestehen, als von welchem Schlage die Wunder-Elixire der Marktschreyer sind, zu präserviren gedenket, der handelt seinem Zwecke ganz und gar zuwider, und stürzet sich in diejenigen Krankheiten, die er zu vermeiden sucht, indem alle diese Dinge das Geblüt erhitzen, die Schärfe desselben, und besonders die Galle vermehren, und folglich den befürchtenden Krankheiten Thür und Thor öffnen; wie denn dergleichen Verfahren noch außer dem von einer so schädlichen Folge ist, daß, wenn diese Leute in Krankheiten, die sonst gelinde und nicht viel bedeutend wären, verfallen, solche bey ihnen gefährlicher, tödtlich und ansteckend werden.

Will

Will man also den erwähnten Krankheiten, und besonders der rothen Ruhr aus dem Wege gehen, so muß man nicht allein obige Erinnerung wegen der Kleidung wohl in Acht nehmen, sondern auch alles Dasjenige von Speisen und Getränken meiden, wodurch das Geblüt erhitzt und schärfer gemacht werden kann; und hierunter ist auch der Zorn und eine gar zu heftige Bewegung des Körpers begriffen, zumal wenn man im letzten Fall mit einem Mal aufhört sich zu bewegen, und sich von dem Winde abkühlen läßt; oder wenn man bey erhitztem Körper sich mit einem kalten Trunke erfrischen will. Was für großen Schaden dieses nach sich ziehet, das kann der Landmann an seinen Pferden abnehmen, für welche mancher mehr Sorge trägt, als für seine eigene Gesundheit. Eben so ungesund ist es auch, wenn man mit bloßen Füssen bey heißem Wetter auf nassem Erdboden oder in nassem Grase gehet, oder welches noch weit ungesunder ist, auf nassem Grase schläft.

Wenn man das erste zu thun verbunden ist, so muß man sich, wenn man des Abends zu Hause kommt, die Füsse mit warmen Tüchern reiben, wollene Strümpfe anziehen, und sich damit zu Bette legen; auch überhaupt soll man nicht ohne dringende Noth barfuß und ins Wasser gehen, wenigstens nicht in der Zeit, da die Ruhr grasiert, wenn auch sonst Jemand es

durch

durch die Gewohnheit und durch die Festigkeit seines Körpers so weit gebracht hätte, daß dergleichen seiner Gesundheit nicht schaden dürfte.

Man thut alle Mal besser, wenn man des Morgens eine Biersuppe, worin Kümmel und Ingber gekocht ist, zu sich nimmt, als mit welcher man bey der Arbeit auf dem Felde gar wohl bestehen kann. Wie man sich denn auch weit besser befindet, wenn man bey solcher Zeit, da es viel Arbeit giebt, den Magen nicht überladet, weil man alsdann zur Arbeit weit träger wird, und gar leicht in kalte Fieber, Koliken, Brechen, Durchfall und Ruhr verfallen kann. Wenn man nicht alle Mal eine gute Suppe haben kann, so nimmt man des Morgens bey dem Ausgehen ein Stück Brod, so in gutem Essig eingetaucht, und mit Kümmel und Salz bestreuet ist.

In Ansehung der Speisen muß man sich alles unreifen Obstes enthalten, ob man schon das vollkommen reife Obst, als Kirschen, Birnen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Aepfel, Pflaumen, Weintrauben, ohne die geringste Gefahr genießen mag; wiewohl Diejenigen, welche mit einem schwachen Magen behaftet sind, hierin eine Mäßigung treffen müssen. Besonders aber ist frisches dickes Bier sowohl als unausgebackenes Brod und allerley Kuchenwerk höchst schädlich. Die Gartenfrüchte,

als Mohrrüben, Pastinaken, Petersilien, Sellerie, grüne Erbsen, Schminkbohnen, große Bohnen, Salat, Gurken, Kohl, Spinat, Milchspeise u. dgl.; alles dieses ist eher nützlich als schädlich, nur muß darauf gesehen werden, daß kein Mehlthau auf den Kräutern und Früchten liege.

Wenn nun Jemand bey schon im Schwange gehender Ruhr mit Frost, Müdigkeit in allen Gliedern, besonders im Rücken und in den Lenden schleunig überfallen wird, und dabey Schmerzen, Reissen oder Kneipen im Unterleib empfindet, Uebelkeit und Brechen hat, auch wohl häufig zu Stuhle gehen muß, nicht minder ein beständiges Drängen zum Stuhlgang verspüret, so mag er gewiß glauben, daß er die Ruhr schon wirklich im Leibe trage, und nun muß er nicht erst abwarten wollen, was es werden könne, wie es der gemeine Haufen zu machen gewohnt ist, indem er bey jeder Stunde, die er versäumt, sehr viel verlieret, und hingegen, wenn er sich also fort nach Hilfe umsiehet, mit so viel Tagen abkommt, als er sonst Wochen zu seiner Genesung braucht.

Er muß sich alsdann mit warmen Kleidern versehen, von Bier, Branntwein, Wein, kaltem Getränk, von allem Fleisch, Eyern und Kuchenwerk abstehen, und also fort, wenn er stark genug ist, und keinen Schaden in der

Brust, auch keinen Bruch hat, und wenn es keine Schwangere oder Kindbetterinn ist, eine Prise von der Brechwurzel Nro. 1. aus der Apotheke holen lassen, welche etwa 8 Kreuzer kostet. Der Patient nimmt dieses Pulver Morgens früh auf ein Mal in warmen Kofent, oder in ganz dünn gekochter Hafer- oder Gerstengrütze, und trinket davon den ganzen Tag einige Kannen warm oder verschlagen aus, hütet sich vor kaltem Getränk, hält den Leib und die Füsse warm, und genießet keine andern Speisen als Buchweitzengrütze oder etwas Gerstengraupen mit Wasser gekocht, worein man ein wenig frische Butter thun mag.

Am zweyten auch dritten Tag nimmt er jedes Mal des Morgens eben dieses Pulver auf eben diese Art, und am vierten, fünften, sechsten Tage nimmt er des Morgens ein halb Quentchen Rhabarber auf obige Weise.

Ist aber der Patient schwächlicher Natur, so läßt er sich statt obiger Brechwurzel, eine Prise Ruhrpulver nach Nro. 2. geben. Von diesem Pulver nimmt er ebenfalls drey bis vier Tage nacheinander ein Stück auf vorgedachte Weise, und läßt es im geringsten nicht an seinem Verhalten fehlen. Alsdann nimmt er am vierten, fünften auch sechsten Tage alle Morgen ein halb Quentchen Rhabarberpulver auf

obbeschriebene Weise, und unter eben dem gedachten Verhalten ein.

Wenn hierauf die Schmerzen und der häufige Abgang noch nicht nachgelassen hätten, so wird ein Quentchen Rhabarber in drey Theile eingetheilt, und davon drey Tage des Morgens eine Prise auf obige Art genommen.

Die Schwangern und Wöchnerinnen oder säugende Frauen, ingleichen alle Diejenigen, welche im Leibe anbrüchig, oder mit einem Bruche behaftet sind, nehmen an den ersten drey Tagen alle Morgen ein halb Quentchen geriebene Rhabarber auf obige Art.

Weil Mancher die Rhabarber nicht in Pulver nehmen kann, so wird des Morgens anstatt eines halben Quentchens ein ganzes Quentchen genommen, auch wohl etliche Körner Kümmel- Anieß- oder Fenchelsaamen dazu gethan, und darauf ein Bierglas voll siedendes Wasser, oder siedend heißer Kofent in ein irdenes Gefäß gegossen, und wenn es eine Viertelstunde zugedeckt in warmer Asche gestanden, so wird es durch ein Tuch gepreßt, binnen einer Stunde verschlagen genommen, und obgedachtes warmes Getränk nachgetrunken. Bey Kindern unter sechs Jahren nimmt man ein halbes oder den dritten Theil eines Quents, und die Hälfte Wasser oder Kofent.

Nach-

Nachdem an den angezeigten sechs Tagen auf obige Art verfahren worden, so darf man zu dem Gebrauch des stärkeren Pulvers Nro. 3. schreiten, und davon Morgens früh, auch Nachmittags und Abends den achten Theil von einem Loth in warmen Getränke geben. Kindern und schwachen Personen giebt man nur die Hälfte.

Das Hauptsächlichste bey der Kur kommt nun außer der obgedachten Bekleidung des Leibes und der Füsse auf ein lauliches oder warmes sich hierbey schickendes Getränke an, und hierzu kann man ganz dünne Gerstengrütze wählen, oder man kann eine Hand voll Gersten mit eben so viel gebackenen Kirschen in drey Maaß Wasser 3/4 Stunden kochen lassen. Man kann auch eine Hand voll Hirsen oder Reiß mit drey Quentchen Wasser 3/4 Stunden sieden lassen und das Durchgeseihte warm oder verschlagen trinken. Hiernächst ist es ein gesundes und linderndes Getränk, wenn man folgendes wie Thee trinkt. Man nimmt eine Hand voll Kamillenblumen und drey Finger voll Kümmel, und gießt ein Quart siedendes Wasser darauf. Zur Stillung des Durstes kann man säuerliches Obst, als Johannisbeeren, saure Kirschen, oder auch Citronensaft, oder ein wenig Essig nehmen.

Zur Speise dienet dünn gekochte Buchweitzengrütze, mit Wasser gekochter Reiß, oder auch Hirsen. Man kann auch Suppe aus Semmel, Kerbel und Petersilie mit Wasser aufkochen, und sehr wenig frische Butter dazu gethan zur Speise genießen. Einige befinden sich bey frischer Buttermilch nicht übel.

Aeußerlich kann man die Schmerzen dadurch lindern, wenn man Kamillenblumen mit Milch kocht, darein einen Frieslappen tauchet, und warm über den Unterleib legt. Während der ganzen Kur müssen besonders der Unterleib und die Füsse warm gehalten werden. Bey dem Stuhlzwang kann man ein Zäpfchen von Hirschtalg in den Mastdarm stecken. Wenn man zu einem Klystier Anstalt machen kann, so dient solches sowohl bey jetzt besagtem Zwängen zum Stuhlgehen, als auch zur Linderung der Schmerzen in den Gedärmen. Man kocht alsdann eine gute Hand voll Kamillen, und eine Hand voll gestoßenen frischen Leinsaamen mit Milch, und wenn es durchgeseihet, so nimmt man so viel als in die Klystierspritze gehet, thut sechs Löffel voll Leinöl oder etliche Löffel voll zergangene ungesalzene Butter dazu. Wenn man auf vorbesagte Art verfahren, und die rothe Ruhr abgenommen hat, so kann man wohl täglich etwas Hühnerbrühe mit Reiß gekocht, auch wohl eine Kümmelsuppe von gut ausgegohrnem Halbbier zu sich nehmen. Fleisch und

und starkes Bier muß man aber wenigstens noch acht Tage hinaussetzen. Wenn im Gegentheil die Schmerzen sich verlören, und der Durchfall gar zu lange anhielt, so kann man Morgens und Nachmittags vierzig Tropfen von der stärkenden Essenz Nro. 4. im Thee aus einer Hand voll Schaafgarbe und vier Finger voll Kümmel mit ein halb Maaß siedend Wasser angebrühet nehmen, und des Abends das stärkende Pulver Nro. 3. zu einem Quentchen gebrauchen.

Damit aber das ganze Haus, worin ein solcher Kranker sich aufhält, nicht möge angesteckt, die Ruhr auch nicht unter die Nachbarn verbreitet werden, so ist nöthig, daß man dergleichen Patienten also fort eine eigene Kammer anweise, und besonders, daß derselbe sich nicht in eben dem Zimmer aufhalte, in welchem die gesunden Leute wohnen und schlafen, am wenigsten wo sie speisen.

Man erweiset dem ganzen Hause, ja dem ganzen Dorfe einen großen Vortheil, wenn man dem ersten Kranken also fort allen möglichen Beystand und Pflege leistet. Es wird der Eimer, worein er seine Nothdurft läßt, beständig zugedeckt gehalten, Morgens und Abends ausgeleeret, in eine tiefe Grube geschüttet, dieselbe mit Stroh und Gras alle Mahl wieder bedeckt, und der Eimer ausgespület. Man

muß in der Kammer des Patienten zum öftern ein Fenster aufmachen, um frische Luft hinein zu lassen; dieselbe des Tags vier bis sechs Mal, auch das ganze Haus mit Wochholderbeeren durchräuchern, oder auf eine heiße Feuerschippe, Essig gießen und verdunsten lassen.

Es ist diese Methode aus der Ursache ganz einfach, weil man dem Landmanne und Jedermann, der mit den Arzeneyen nicht genugsam umzugehen weis, nicht etwas in die Hände geben darf, womit er sich schaden könne, und man nicht verlangen konnte, daß Andere, als Aerzte wissen sollten, die Regeln, welche bey speziellen Kuren nöthig sind, und allezeit unter Bedingungen statt finden, anzuwenden. Zweytens ist auch die Kur ganz wohlfeil, so daß man sie mit etlichen Groschen bestreiten kann, und der arme Landmann, auch ein jeder Anderer nicht allein um viele Gulden und Thaler, wie es nur gar zu oft geschiehet, betrogen werde, sondern auch um Gesundheit und Leben komme.

Je genauer aber der Patient obige Ordnung befolget, desto weniger Schmerzen hat er auszustehen, und desto geschwinder kommt er auch wieder zu seiner Gesundheit. Uebrigens ist nicht zu läugnen, daß diese Krankheit nicht zum öftern sehr gefährlich sey, geschwinder und häufiger anstecke, von besorglichen Zufällen,

als

als innerlichen Entzündungen, mit anhaltenden hitzigen und bösartigen Fiebern begleitet werde, und diesem zu Folge eine speciellere Einrichtung erfordere, weil die Ruhren öfters dergleichen Gift, wie bey Fleckfiebern und andern pestilenzialischen Krankheiten, das in der Luft von giftigen faulen Dünsten erzeugt wird, zum Grunde hat.

Aber auch hier finden die gegebenen allgemeinen Regeln, und besonders dasjenige, was bey der Präservation erinnert worden, vollkommen statt, dergestalt, daß dadurch einer speciellern Einrichtung nicht der geringste Eintrag geschieht, und die Kur vielmehr hierdurch erleichtert wird, indem bey allen Ruhren die künstlichen Ausleerungen und ein gutgewähltes Getränk, nebst dem Verhalten, das Hauptsächlichste der Kur ausmachen.

Wäre aber die Ruhr also beschaffen, daß es einer besondern Kur bedürfte, daß man Aderlasse anstellen, Kampfer, China und schmerzstillende Mittel aus dem Opium verordnen müßte, so gehöret es zu den Pflichten der Aerzte, die besondere Art der Ruhr zu untersuchen, deren Ursache zu entdecken, und das specielle Nöthige dabey zu veranstalten.

Nro. 1. Wenn Jemand vom Lande zur Zeit der Ruhr eine Prise Brechwurzel fordert,

so giebt der Apotheker 40 Gran von der pulverisirten Radix Ipecacuanhae, wenn es ein erwachsener starker Mann ist. Personen, die nicht von so starker Natur sind, giebt er 30 Gran; die noch schwächer, und die von 15 — 20 Jahren bekommen 25 Gran.

Nro. 2. R. Pulv. rad. ipecacuanhae 4 gr.
Rhab. elect. 2 gr.
M. F. Pulv. D. in p. 4. aequal.
D. S. Ruhrpulver.

Wenn dem Apotheker gesagt wird, daß der Patient vollkommen erwachsen ist, so giebt er die Dosis nach dieser Vorschrift; sind es aber Kinder von 7 — 12 Jahren, so theilt er obiges Pulver in 3 Theile, Personen von 12 bis 25 Jahren aber in 6 Theile ein.

Nro. 3. R. Cornu cervi ust. pp. 2 Unc.
Gummi arab.
Cort. Cascaril. ana 1 Unc.
M. F. Pulvis D. S. stärkendes Pulver.

Nro. 4. R. Tinctura terrae Catechu 1 1/2 Unc.
Mixt. Simpl. Essent. gentian. rubr.
Pomor. aurant. virid. ana 1/2 Unc.
M. D. S. stärkende Essenz zu 40 Tropfen.

Nro.

Nro. 37.

Kurzgefaßte Angabe der Rettungsmittel in plötzlichen Lebensgefahren, nach Struve.

Grundsätze. Sechs bis sieben Leute sind zur Hilfe genug. — Die Mittel werden nicht zu hastig angewendet. — Erwärmen und Reiben wird nach und nach verstärkt; Anfangs reibt man nur schwach. — Bevor das Schlingen nicht hergestellt ist, darf man nichts einflößen. — Das Aderlassen hat nicht feher statt, als bis sich der Kranke wieder erholt hat; am sichersten geschieht es bloß auf Anordnung des Arztes. — Man fährt mit der Hilfe 4 — 5 Stunden fort.

I. Ertrunkene.

Behutsames Herausziehen. Schädlich ist das Stürzen auf den Kopf und Rollen auf einem Faß. Schnelles Entkleiden; behutsames Abtrocknen; Einhüllen in flanellene Decken, Kleider, Betten rc.; — Lage mit aufgerichtetem Oberleibe auf die rechte Seite zu. — Reinigung des Mundes und der Nase vom Schleim, wenn einer vorhanden, mit einem Lappen oder mit einer Feder in Oel getaucht. Die Stube darf nicht zu heiß seyn, noch Zugluft haben. Erwärmen, mittelst warmer, trockener, oder in warmes Wasser getauchter Tücher um die Brust,

Brust, Leib und Füsse, und durch Auflegen einer mit warmen Wasser gefüllten Blase auf die Herzgrube. — In das Bette werden in ein Tuch oder in Flanell eingehüllte Flaschen mit warmem Wasser oder Wärmflaschen gelegt. — Ein warmes Bad, welches in der Wärme durch Zugießen erhalten werden muß. — Während man das Alles thut, bläst Jemand ihnen Luft in den Mund, indem er zugleich die Nase desselben zuhält, und wenn er bemerkt, daß die Rippen davon ausgedehnt werden, hält er ein wenig inne, drückt und streicht gelinde die Brust von unten nach oben, und wechselt so ab. Man reibt und bürstet zugleich Hände, Fußsohlen, Unterleib und Rücken, Anfangs schwach und nach und nach etwas stärker. Auch kann man kaltes Wasser oder Wein aus einer gewissen Höhe auf die Herzgrube langsam herabfallen lassen, oder die Herzgrube mittelst einer Spritze bespritzen. Nach jedesmaliger Anwendung wird der Kranke sogleich abgetrocknet, wohlbedeckt und ruht eine Weile.

Bey der Wiederkehr des Lebens wird das Erwärmen und mäßige Reiben fortgesetzt, bis völliges Leben da ist. — Kann er niederschlucken, so giebt man ihm nach und nach etwas Thee mit Wein, oder Warmbier.

II. Erwürgte.

Behutsames Abnehmen, Ablösung des Stricks und aller drückenden Kleidungsstücken. — Uebrigens dasselbe Verfahren, wie bey Ertrunkenen. — Es werden Tücher in warmen Essig oder Branntwein oder in Leinöl getaucht, um den Hals geschlagen.

III. Erstickte.

Vom Kohlendampf, oder in Kellern von gährendem Bier, Most, Wein, oder dumpfen Gewölbern und Gruben. — Eiliges Oeffnen der Thüren und Fenster; Entfernen des Erstickten aus einem dunstigen Orte. — Das übrige Verfahren ist wie bey einem Ertrunkenen, besonders aber das Besprengen der Herzgrube mit eiskaltem Wasser, wie oben gelehrt wird. — Der Retter Erstickter aus verschlossenen Gemächern oder Kellern nimmt einen in Essig getauchten Schwamm in den Mund, und behängt sich mit in kaltem Wasser durchnäßten Tüchern, trinkt zuvor etwas Wein oder Branntwein. Jederzeit wird ein Licht oder eine Fackel mitgenommen oder heruntergelassen. So lange ein Licht, das man bis auf den Grund der Grube herabläßt, verlöscht, darf man nicht hineinsteigen. Man reiniget die Luft zuvor an einem solchen Orte, indem man Schießpulver darinn abbrennt oder hineinschießt; an der Oeff-

nung

nung ein Strohfeuer macht; kaltes Wasser eimerweise hinein gießt. Man bindet dem Retter ein doppeltes Seil um den Leib, welches man unter den Achseln durchzieht, giebt ihm auch ein besonderes Seil in die Hand, womit er ein Zeichen geben kann.

IV. Vom Bliz Getroffene.

Behandlung, wie bey Ertrunkenen, besonders das Bespritzen der Herzgrube mit kaltem Wasser. — Das Erdbad. Man legt sie entweder mit dem offenen Munde auf ein frisch aufgegrabenes Fleck Erde, oder man scharrt sie bis an den Hals in frisch aufgegrabene Erde; läßt sie darinn, bis das Leben wiederkehrt.

V. Erfrorne.

Sie dürfen nicht in die warme Stube, nicht ans Feuer gebracht werden. — Sie werden schnell entkleidet, in Schnee verscharret (das Gesicht bleibt frey) und eine halbe Elle am ganzen Leibe mit Schnee zugedeckt; oder in ein eiskaltes Bad gesetzt, oder in kaltes Wasser getauchte Säcke oder Tücher um den Leib und den Kopf geschlagen. Dies thut man so lange, bis sie warm werden und die Glieder sich beugen lassen. — Man reibt sie gelinde am ganzen Leibe mit Schnee. Leben sie auf, so

flößt man warmen Thee mit Wein ein und bringt sie ins Bette.

VI. Leblose von einem Fall.

Umschläge mittelst in kaltes Wasser getauchter Tücher um den Kopf. — Besprengen des Gesichts mit Wasser und Weinessig. — Klystiere von Wasser und Oel mit Salz.

VII. Todtscheinende Neugeborne.

Die Nabelschnur darf bey Scheintodten nicht eher durchschnitten werden, bis das Kind athmet oder schreyet. Reinigen des Mundes vom Schleim; Reitzen des Schlundes durch etwas Salz; Lufteinblasen wie bey Ertrunkenen; ein lauwarmes Bad mit Wein; Klystiere von Salz, Wasser und Oel; — Herabtröpfeln kalten Wassers auf die Herzgrube; warmes Bedecken und Ruhe lassen nach jedesmaligem Besprengen des Kindes eine kurze Zeit, wie man bey Ertrunkenen verfährt. Starke Riechmittel, Salmiak ꝛc. sind schädlich, am meisten bey anfangender Erholung.

VIII. Biß toller Hunde.

Unverzügliches Auswaschen der Wunde mit lauwarmem Wasser, worein man viel Holzasche rühret, oder mit scharfem Salzwasser, oder

oder mit Essig, oder im Nothfalle mit Urin. Die Wunde muß offen bleiben. Alles kömmt darauf an, die Wuth zu verhüten. Niemand ist vor der Wasserscheu sicher, sollte ihn auch ein toller Hund bloß geleckt haben. Man eile sogleich zum Arzt.

XI. Vergiftung.

Eine große Menge Milch, so viel nur der Kranke vermag, wird getrunken; ingleichen alle Viertelstunden eine halbe Tasse Oel, es sey, welches Oel es wolle. Bricht es der Kranke weg, desto besser, und man giebt ihm wieder von neuem, bis das Brennen und andere Zufälle vergehen. — Ist das Gift Arsenik, so läßt man häufig Wasser, worinn Seife aufgelöst ist, trinken. Dies ist hinlänglich, bis der Arzt kömmt.

X. Verbrennen.

Hat sich Jemand am ganzen Leibe verbrannt, so setzt man ihn in ein kaltes Bad von Milch und Wasser, oder bedeckt ihn mit frischem Kuhmist. Sonst dienen gegen Brandschäden: Umschläge von Oel oder Tinte oder Weinessig, oder ein Brey von ungeschälten gequetschten rohen Kartoffeln, die wieder frisch aufgelegt werden, sobald sie warm sind.

Nro. 38.

Noth- und Hilfstafel zur Verhütung der Rindviehpest oder Viehseuche, nach Faust.

I.

Grundsätze.

1) Die wahre, länderverheerende Viehseuche, Löserdürre, Uebergälle oder besser Rindviehpest (welche jedes Mal durch kranke Ochsen aus oder über Ungarn oder Pohlen nach Deutschland gebracht wird), entstehet in Deutschland einzig und allein durch Ansteckung.

2) Diese ansteckende, giftige Krankheit wird in Deutschland durch Unvorsichtigkeit von einem Orte zum andern, von einem Lande zum andern, vorzüglich mittelst des Viehhandels und der Rindviehmärkte, weiter gebracht und verbreitet.

3) Wer zur Zeit der Rindviehpest kein Rindvieh kauft oder tauscht; sein Rindvieh in Obacht nimmt; es allein hält; keine fremden Menschen dazu läßt; und dafür sorgt, daß kein fremdes Rindvieh zu dem seinigen, in seine Ställe, auf seine Weiden uud zu den Heerden komme; und so die Ansteckung verhüthet; dessen Rindvieh bleibt gesund.

4) Jede Gemeinde, die zur Zeit der Pest dafür sorgt, daß die zwischen mehrern Gemein-

den gemeinschaftlichen Huthen und Weiden zeitig getheilt und getrennt, und daß die Heerden bewacht werden, daß kein fremdes Rindvieh in die Gemeinde und zu den Heerden komme; daß ihr Rindvieh allein sey; und daß jeder Gemeindsgenosse seine Pflichten erfülle, die erhält sich frey von der Pest.

5) Man wende auf die Rindviehheerden aus Pohlen oder Ungarn, welche auf der Grenze Quarantaine halten sollen, die größte Aufmerksamkeit; man gebe ihnen Aufseher durch das Land bey; man mache den Oertern, welche sie passiren, es 24 Stunden vorher bekannt; man bereite ihnen Futter und Weiden, und Lagerstätten außerhalb des Orts; man halte sein und der Gemeinde Rindvieh auf das sorgfältigste entfernt von diesen Heerden und ihren Wegen, Tränken, Weiden und Lagerstätten; den Mist und das zurück gebliebene Futter dieser Heerden verscharre man tief, und Niemand kaufe Ungarisches oder Pohlnisches Vieh.

6) Zu Kriegsfuhren in Pestzeiten nehme man wo möglich, Pferde; hat man aber Rindvieh genommen, so sey man äußerst vorsichtig; bringe es in keine große, mit vielem Vieh angefüllte, an Heerstraßen liegende, verdächtige oder gar angesteckte Ställe, in keine angesteckten Oerter, und zu keinem kranken Rindvieh; gebe ihm kein verdächtiges oder zurück gelassenes Futter; warte und pflege seines Viehes; und kommt man wie-

der

der zurück, so sondere man es 10 Tage lang von dem zu Hause gebliebenen und von den Heerden genau und sorgfältig ab.

II.

Aeußerliche Kennzeichen der Rindviehpest.

Die Krankheit fängt mit einem ungewöhnlichen, kurzen, trocknen Husten an.

Der ganze Körper des Thieres wird mehrere Male des Tages und einige Tage nach einander von einem Schauder und vom Zittern ergriffen; und die Hörner und Ohren sind bald kalt, bald heiß.

Das Thier wird stiller, träger und schüchterner, als es sonst war.

Die Freßlust wird geringer; und viele Thiere wollen nicht recht saufen.

Das Wiederkäuen und Maullecken nimmt ab.

Die Kühe geben weniger Milch.

Das Thier wird traurig, läßt den Kopf und Ohren hängen, schüttelt den Kopf und knirscht manches Mal mit den Zähnen.

Die Haare werden rauh, und borsten sich in die Höhe.

Die Augen haben ein eigenes, gleichsam gläsernes Ansehen.

Das Thier krümmt sich oft, besonders beym Stallen und Misten.

Es stellt die Vorder- und Hinterfüsse näher an einander; und die Hinterfüsse stehen auf den Spitzen.

Das Thier ist im Anfang der Krankheit gewöhnlich verstopft, der Mist ist trocken.

Die Freßlust und besonders das Wiederkäuen verlieren sich ganz; das Verlangen nach kaltem Saufen nimmt zu.

Die Kühe hören nach und nach auf Milch zu geben.

Am zweyten oder dritten Tage, nach dem deutlichen Ausbruche der Krankheit, fangen Augen, Nase und Maul an, zu fließen; der Ausfluß ist zuerst wässerig; er wird nachher dicker und endlich eiterartig, rotzig und stinkend.

Das Thier holt schwer Athem und stöhnt.

Die mehresten Thiere bekommen den Durchfall, wobey dünner, aashaft stinkender Mist abgeht. Dieser Durchfall ist oft mit Zwang und Drängen verbunden: oft geht der Mist auch unwillkürlich ab.

Einige Thiere bekommen keinen Durchfall, sondern sie bleiben verstopft.

Gegen das Ende der Krankheit wird dem Thiere das Athemholen noch beschwerlicher; der Athem

Athem wird stinkend; das Thier ächzt und stöhnt; wird ruhig — und stirbt.

Einige andere Thiere sind sehr unruhig und wild, und sterben unter Schnauben, Stampfen, Zähneknirschen und Zuckungen.

Anmerkung. Alle die vorhergehenden Zufälle finden sich nicht immer bey allen und jeden kranken Thieren, und nicht zu allen Zeiten gleich.

Die mehresten Thiere sterben am dritten, vierten oder fünften Tage der sichtbaren Krankheit; wenige erleben den siebenten Tag.

III.

Innerliche Kennzeichen der Rindviehpest.

Wenn man die Thiere, die an der Pest krank waren, öffnet, und die Magen untersucht; so findet man den dritten Magen, den man Psalter, Buch, Mannigfalt oder Löser nennt, fast immer sehr angefüllt und hart.

Und schneidet man diesen dritten Magen auf: so findet man das in demselben und zwischen seinen vielen Blättern befindliche Futter (welches in seinem natürlichen Zustande brey- und musartig ist) meisten Theils so verhärtet und ausgetrocknet, daß man es zu Pulver zerreiben kann.

Und nimmt man das vertrocknete Futter aus dem Magen heraus; so löset sich gewöhnlich die innere Magenhaut mit ab, und man findet im Magen oft rothe und blaue, manches Mal schwarze und brandige Stellen.

Der vierte Magen und die dünnen Därme haben gewöhnlich rothe, blaue, schwarze Flecken; und die Gallenblase enthält sehr viele Galle.

Anmerkungen. 1) Die vorhergehenden Zeichen findet man nicht bey allen kranken Thieren, und nicht im Anfange und zu allen Zeiten der Krankheit.

2) Wenn die Pest in der Nähe von 30 oder wenigern Stunden Weges herrscht; so muß jedes Stück Rindvieh, das an einer Krankheit stirbt, geöffnet, und der Psalter muß innerlich untersucht werden.

3) Bey der Oeffnung todter Thiere müssen die Magen nebst den Därmen jedes Mal aus dem Leibe heraus genommen werden; weil man sie sonst nicht recht untersuchen kann.

4) Findet man zur Zeit und in der Nähe der Pest bey einem geöffneten Thiere verhärtetes trocknes Futter im Psalter, so muß man annehmen: daß das Thier an der Pest könne krank und ansteckend gewesen seyn.

IV.

Tödtlichkeit der Rindviehpest.

Berechnungen über ganze Länder lehren, daß im Durchschnitte, man brauche Arzeneyen oder nicht, von 4 kranken Stücken 3 Stücke sterben.

Viele hundert tausend Stücke Rindvieh sind seit 1795 bis 1798 in Deutschland von der alles verwüstenden Pest getödtet worden.

V.

Natur und Eigenschaften der Rindviehpest.

Die Rindviehpest ist einzig und allein eine Krankheit des Rindviehes.

Sie ist von jeder andern Krankheit des Rindviehes verschieden.

Sie ist im Sommer und Winter, bey trockner und nasser Witterung, und in jedem Lande im wesentlichen sich immer gleich.

Sie ergreift und tödtet altes und junges, schwaches und starkes Vieh.

Vieh = oder Rindviehseuche, Löserdörre, Uebergälle sind falsche Namen; der rechte, deutliche und bestimmte Name ist Rindviehpest.

In Deutschland entsteht die Rindviehpest nicht durch Witterung, Hitze, Kälte, Trockniß, Feuchtigkeit, Regen, Nebel, Thau, Fütterung,

Weide, verschlämmtes Gras, moderiges Heu, Tränkung, Wartung, Pflege, übertriebene Arbeit, Hunger und Noth, dadurch entsteht nicht die Pest.

Die wahre länderverheerende Rindviehpest, die jedes Mal, auch 1795, aus oder über Ungarn oder Pohlen kommt, entsteht in Deutschland einzig und allein durch Ansteckung, durch Uebertragung des ansteckenden Pestgifts von einem kranken zu einem gesunden Thiere.

VI.

Ansteckung und deren Eigenschaften und Arten.

Das ganze an der Pest kranke Thier und alle seine Theile, Hörner, Haut, Fleisch, Fett, Blut, Milch, Eingeweide, Knochen und Klauen sind ansteckend.

Auch ansteckend, und zwar im höchsten Grade, sind der Schleim, Rotz und Geifer, der aus Augen, Nase und Maul fließt; und der Eiter, der aus Geschwüren und Haarseil-Oeffnungen kömmt.

Auch der Athem und die Ausdünstung durch die Haut stecken an.

Auch der Harn und vorzüglich der Mist der kranken Thiere, letzterer selbst bey einem Alter von etlichen Monaten sind sehr ansteckend.

Und auch todte Thiere, die gar nicht oder nicht tief genug verscharrt, oder die in Flüsse, Graben oder Teiche geworfen worden sind, stecken an.

Ob kranke Thiere, ohne Berührung, durch die freye Luft in einer Entfernung von 20 und mehrern Schritten anstecken, ist nicht erwiesen.

Die Ansteckung, mittelst der Berührung des Pestgifts, geschiehet:

1) indem kranke Thiere zu und mit gesunden Thieren — auf Wegen, an Tränken oder Brunnen, in Ställen oder gar auf Weiden — in Gemeinschaft und Berührung kommen und ihnen die Pest bringen.

Anmerkung. 1) Dies ist der häufigste und gefährlichste Fall; ein einziges krankes Thier kann eine große Weide vergiften und eine ganze Heerde anstecken. Man muß daher die größte Sorge tragen, daß kein krankes, auch kein Ungarisches oder Pohlnisches Rindvieh unter eine Heerde komme.

2) indem gesunde Thiere zu und mit kranken, oder mit dem Pestgifte, das diese zurückließen, — auf Wegen, an Tränken, in Ställen oder auf Weiden — in Berührung kommen und die Pest holen.

 3) indem

3) indem Menschen, Thiere und Sachen, an denen Pestgift haftet, mit gesunden Thieren in Berührung kommen und die Pest verschleppen.

Verschleppt wird das Pestgift von einem Stalle zum andern, von einer Weide zur andern, von einem Orte zum andern;

1) durch die Viehbesitzer, welche sich in den kranken Ställen auf eine unvernünftige Art versammeln, theils um ihre Neugierde zu befriedigen, theils um die Wirkungen der gebrauchten Hausmittel und Arzeneyen zu erfahren, und welche von da das Gift an ihren Händen, in ihren Kleidern, an ihren Schuhen, dem gesunden Viehe unwissend mitbringen.

2) durch Viehhändler, Kurschmide, Metzger, und Juden, welche aus angesteckten Ortschaften kommen und zu gesundem Viehe gehen.

3) durch die um solche Zeit herumirrenden Pfuscher und Quacksalber, die von dem kranken Viehe, dem sie ihre Quacksalbereyen eingaben, zu gesundem Viehe, um ihnen vielleicht ihre vorgeblichen, unnützen Vorbeugungsmittel einzugeben, kommen, und ihnen die Pest bringen.

4) durch Hirten, Viehtreiber, und besonders durch Abdecker.

5) durch Knechte und Mägde aus angesteckten Oertern.

6) durch Fuhrleute und Reisende mit Wagen, Futter und Geschirr.

7) durch Bettler und Landstreicher, die oft in Ställen übernachten.

8) durch Pferde, Hunde und andere Thiere aus angesteckten Oertern.

9) mit rohen Häuten, Hörnern, Fleisch, Talg, und Klauen von Rindvieh, das die Pest hatte. Auch durch Fuchsbälge. Und

10) mit Heu, Stroh, Häcksel, Futter, Wolle, Kleidungsstücken, Lumpen, Wagen-Ackerbau- und Stallgeräthschaften aus angesteckten Oertern — wird die Pest, besonders in Kriegszeiten leicht verschleppt.

Anmerkung. Von der Zeit, da ein Thier ist angesteckt worden, bis zu der Zeit, da es sichtbar krank wird, verstreichen gewöhnlich 4, 6, 8, und mehrere Tage, während welcher es ganz gesund zu seyn scheint. Und da man ein angestecktes Stück Rindvieh während jener 4, 6, 8 Tage leicht 20 bis 30 Stunden Weges treiben kann, so kann die Pest leicht 20 bis 30 Stunden Weges weit unvermuthet gebracht werden.

VII.

VII.

Ungültigkeit der Rindviehpässe und Gefährlichkeit des Rindviehhandels und der Viehmärkte.

Wenn die Pest herrscht, so geschehen sehr viele Betrügereyen im Rindviehhandel; und man kann nicht vorsichtig genug seyn.

In den Ländern, wo die Pest herrscht, und auch in den Ländern, denen die Pest sich auf 30 oder wenigere Stunden genähert hat, da sind, (weil man unmöglich wissen kann, ob ein Stück angesteckt sey oder nicht) alle und jede Pässe, über die Gesundheit des Rindviehes unsicher und ungültig: und man kann und muß keinem Passe trauen. Auch aus Oertern, die man gesund glaubt, kann ansteckendes Vieh kommen.

Der freye Handel mit Rindvieh und besonders die Rindviehmärkte in Ländern, denen die Pest auf 30 Stunden nahe gekommen ist, sind für diese Länder äußerst gefährlich. Und sind in Ländern, denen die Pest sich auf 15 oder wenigere Stunden genähert hat, freyer Viehhandel und Rindviehmärkte erlaubt, so kann dadurch die Pest sehr leicht weit und breit verbreitet werden.

VIII.

Vorbeugungs = und Heilmittel der Pest.

Durch Arzeneyen bewirken zu wollen, daß das Rindvieh, wenn es vom Pestgift berührt würde, weder angesteckt noch krank werden sollte: das ist unmöglich.

Alle Vorbeugungsmittel sind unnütz, und, da sie sorglos machen, auch schädlich und verderblich. Und durch drey Kreuze, Zauberey, Hexenbannerey, Segensprechen und abergläubische Mittel die Ansteckung und die Pest abhalten zu wollen: dessen schämt sich jeder vernünftige Mann.

Von der 1777, 1778 und 1779 im Meklenburgischen herrschenden Pest sagte ein glaubwürdiger Mann: „Kein Kraut, keine „Wurzel, kein Pulver und keine Tränke aus „den häuslichen und künstlichen Apotheken sind „unversucht geblieben; man hat ernstliche und „lächerliche, kluge und widersinnige, abergläubische und vernünftige Mittel durch einander „gebraucht, und alles vergebens; so das Geld „verschwendet, und damit nur die traurige „Gewißheit erkauft, daß man, wenn die Pest „wirklich ein Thier ergriffen hat, sich auf gar „kein Mittel verlassen könne.“

IX.

Verhüthung der Rindviehpest.

Wenn die Pest sich auf 30 (oder weniger) Stunden genähert hat; so ist die Gefahr da. Die Ein- und Durchführung von fremden Rindviehe und von rohen Rindshäuten wird verbothen; der Rindviehstand des Landes wird aufgenommen; Rindviebversicherungsanstalten werden angeordnet; jedem Eigenthümer von Rindvieh wird eine Noth- und Hilfstafel gegeben; die Oerter, wo die Pest herrscht, werden jede Woche öffentlich bekannt gemacht: und Jedermann muß aufmerksam und vorsichtig seyn; die genaueste Aufsicht auf sein Rindvieh und auf die Heerden halten; krankes Rindvieh der Obrigkeit anzeigen; und Einer muß den Andern zur Vorsichtigkeit und zur Erfüllung seiner Pflichten ermahnen.

I. Wenn die Pest sich auf 30 bis 15 Stunden genähert hat.

A. Vorsichtigkeitsmaßregeln jedes Gemeindsgenossen.

1) Er kauft und tauscht kein Rindvieh von Ungarischen oder Pohlnischen Heerden, auf Viehmärkten, oder von Viehhändlern, Metzgern und Juden.

Krankes

Krankes Rindvieh, oder Rindvieh aus angesteckten Oertern kaufen, tauschen oder herbergen, ist Verbrechen.

2) Neuangekauftes Rindvieh aus andern Gemeinden zeigt er der Obrigkeit an, und stallt es, um zu sehen, ob es auch wirklich gesund sey, 10 Tage lang auf, ehe er es zu anderm Viehe und zu Heerden bringt.

3) Fremdes Rindvieh läßt er nicht zu dem seinigen kommen, und nimmt es auch nicht in seine Ställe und Weiden auf.

B. Vorsichtigkeitsmaßregeln jeder Gemeinde.

4) Jede Gemeinde verfertiget genaue Listen von ihrem Rindviehe: und alles ab- und zukommende Vieh wird ab- oder zugeschrieben.

5) Sie befiehlt den Hirten: die genaueste Aufsicht auf die Heerden zu halten, und krankes Rindvieh gleich abzusondern und anzuzeigen.

6) Sie verbiethet den Hirten: fremdes oder neuangekauftes Rindvieh, früher, als wenn es nach 10tägigem Aufstallen (Einstellen in Ställe) ist gesund befunden worden, zu den Heerden kommen zu lassen.

II. Wenn die Pest auf 15 bis 5 Stunden nahe gekommen ist.

A. Vorsichtigkeitsmaßregeln jedes Gemeindsgenossen.

7) Von ungarischen oder pohlnischen Heerden, von Viehhändlern und auf Viehmärkten kauft er kein Rindvieh, am wenigsten für halben Preis.

Wohlfeilheit macht verdächtig und muß Jeden abschrecken.

8) Wer aus einer benachbarten unangesteckten Gemeinde Rindvieh kaufen will, der erforsche vorher: ob der Verkäufer das zu verkaufende Stück schon eine geraume Zeit besessen habe, und ob demselben und seiner Gemeinde kein Rindvieh verstorben sey.

9) Wer aus einer andern Gemeinde Rindvieh gekauft hat, der stellt das gekaufte Stück allein und genau vom Uebrigen abgesondert, und er behält alle sein Rindvieh 14 Tage lang auf dem Stalle.

10) Zu Heerden, zu welchen mehrere Gemeinden oder einzeln liegende Höfe ihr Vieh treiben, läßt er sein Rindvieh nicht gehen.

11) Rindvieh, das nicht zur Gemeinde gehört, und fremde Menschen, besonders Viehhändler, Viehdoktor, Kurschmide, Metzger und Juden,

Juden, läßt er nicht zu seinem Rindvieh, in seine Ställe und Weiden kommen.

12) Er geht sehr sparsam mit seinem Futter um, damit er sein Rindvieh im Stalle füttern könne.

B. Vorsichtigkeitsmaßregeln jeder Gemeinde.

13) Jede Gemeinde bitte die Obrigkeit

a. um Aufhebung der Viehmärkte,

b. um Einschränkung des Viehhandels, und

c. um Theilung der zwischen mehrern Gemeinden gemeinschaftlichen Huthen und Weiden.

14) Die Grenzen der Huthen, Weiden, Triften, die durch einen leeren Raum von den daran gelegenen getrennt sind, werden durch Strohwische bezeichnet.

15) Sie hält Listen von allem zu einer Heerde gehörigem Rindviehe.

16) Sie setzt verständige Männer, nicht Knaben, zu Hirten an, und gebiethet ihnen, krankes Vieh von der Heerde gleich abzusondern.

17) Sie verbiethet den Hirten: Vieh, das nicht auf der Liste steht, und das Vieh Desjeni-

jenigen, der neues Vieh gekauft, und der alle sein Vieh nicht 14 Tage auf dem Stalle behalten hat, zu den Heerden kommen zu lassen.

18) Sie läßt an jedem Tage durch einen Gemeindsgenossen die Heerden, Huthen und Weiden besichtigen und untersuchen. Und

19) jede Gemeinde wacht, daß ihr Vieh abgesondert und allein sey.

III. Wenn die Pest nur noch 5 oder weniger Stunden entfernt ist.

A. Vorsichtigkeitsmaßregeln jedes Gemeindsgenossen.

20) Jeder rechtschaffene Genosse einer Gemeinde kauft und verkauft kein Rindvieh. (Kuhkälber zieht er zur Zucht auf.)

21) Ist es möglich, so behält er alle sein Rindvieh im Stalle. Und hat er 8 oder mehrere Stücke; so theilt er sie wo möglich in mehrere Ställe ab, und hält sie beständig genau von einander abgesondert.

22) Kann er unmöglich alle sein Rindvieh aufstallen; so sucht er die Hälfte und vorzüglich die trächtigen Kühe im Stalle zu behalten.

23) Das ausgerriedene Vieh geht nur zu einer einzigen Heerde.

24) Das ausgetriebene Vieh läßt er nicht zum aufgestallten kommen.

25) Er läßt sein Rindvieh nicht einzeln oder heimlich hüthen.

26) Fremdes Rindvieh und andere Thiere, fremde Menschen, (besonders Viehhändler, Schlächter, Viehdokor und Juden) und Sachen, die leicht vergiftet seyn können (rohe Rindshäute, Heu, Futter, Stroh, Wolle, Lumpen aus andern Gemeinden) läßt er weder zu seinem Rindviehe, noch in sein Haus, in seine Ställe, und auf seine Weiden kommen.

27) Er läßt sein Rindvieh und seine andern Thiere an keinem angesteckten Orte und zu keinem kranken oder andern Vieh gehen oder kommen.

28) Er tränkt sein Vieh im Stalle, nicht an gemeinen Brunnen.

29) Er und die Seinigen, und Knechte und Mägde gehen in keinen angesteckten Ort oder Stall, und zu keinem andern und kranken Rindviehe.

30) Er hält die genaueste Aufsicht auf sein Rindvieh; und fängt ein Stück an zu husten oder scheint es nicht recht munter zu seyn: so sondert er es augenblicklich von dem

gesunden Viehe ab, zeigt es gleich der Obrigkeit an, und behält alle sein Rindvieh im Stalle.

31) Und Einer hält den Andern zur Erfüllung seiner Pflichten an.

B. Vorsichtigkeitsmaßregeln jeder Gemeinde.

32) Sie ermahnt zur größten Vorsichtigkeit und geht unter obrigkeitlicher Erlaubniß mit allen ihren Gemeindsgenossen den Vertrag ein, kein Rindvieh (außer zur Noth unter sich) zu kaufen und zu verkaufen; und

33) Rindvieh, das nicht zur Gemeinde gehört, und Sachen, die leicht vergiftet seyn können, (als rohe Rindshäute, Heu, fremdes Rindfleisch, Futter, Stroh, Wolle, Lumpen) nicht in und durch den Ort zu lassen, auch nicht in Ställe und Weiden aufzunehmen oder zu beherbergen.

34) Sie hält die Listen in der größten Ordnung.

35) Sie ermahnt zum Aufstallen alles, oder des meisten Rindviehes.

36) Sie läßt Reihe herum einen Gemeindsgenossen den ganzen Tag Wache bey einer Heerde halten, der mit den Hirten darauf zu sehen hat: daß kein fremdes oder unaufgeschriebenes

Vieh

Vieh zur Heerde komme; daß die Heerde die bezeichneten Grenzen nicht überschreite: und daß krankes oder hustendes Vieh augenblicklich von der Heerde abgesondert werde.

37) Sie verbiethet: mit einzelnen Stücken oder heimlich zu hüthen.

38) Sie verbiethet: von dem Hofe, wo Rindvieh krank oder gestorben ist, Vieh aus oder zu den Heerden und an den Tränken zu treiben.

39) Und sollte in einer benachbarten Gemeinde die Pest ausgebrochen seyn; so verbiethet sie das Austreiben des Rindviehes und der Heerden, und bewacht und sperrt ihre Grenzen, und alle Wege und Stege.

X. Verhütung der Verbreitung der Rindviehpest.

Wenn in einer Gemeinde ein Stück Rindvieh an der Pest krank geworden ist; so sollte man, um die weitere Verbreitung der Pest in der Gemeinde und im Lande zu verhüten, das folgende thun:

40) Das nach der Aussage des angestellten sachkundigen Aufsehers an der Pest kranke Thier wird an einem abgelegenen Orte getödtet, und (im Anfange der Pest mit Haut und Haar) 8 Fuß tief verscharrt und

41) auch das mit demselben während seiner Krankheit in Gemeinschaft gewesene Rindvieh, wenn es nicht mehr als 10 Stücke sind, wird getödtet. (Es ist wahrscheinlich angesteckt, und würde doch an der Pest sterben.) Sind

42) es aber mehr als 10 Stücke, so werden sie wohl nicht getödtet, sondern in Haufen von 10 Stücke vertheilt, und auf das genaueste von allem andern Rindviehe in besondere Ställe oder Weiden abgesondert, und auf das sorgfältigste 20 Tage lang bewacht. Und bricht die Pest unter einem Haufen aus, so wird der ganze Haufen getödtet.

Anm. 1) Das todtgeschlagene Vieh wird taxirt und muß bezahlt werden. Und deßwegen wird jedes Land Rindviehversicherungsanstalten machen.

2) Die Absicht des Todtschlagens einiger kranken oder angesteckten Thiere ist: sehr viele Thiere von der Pest und dem Tode zu retten.

In Flandern wurden 552 pestkranke Thiere getödtet, und 1317229 blieben unangesteckt und gesund. In Holland und Frießland tödtete man die ersten kranken Thiere nicht, und es starben daselbst (zwischen 1769 und 1770) in einem Jahre 210249 Stücke an der Pest. Was war besser?

Das

Das Todtschlagen der ersten kranken Thiere ist das beste und sicherste Mittel, der anfangenden Rindviehpest ein Ende zu machen.

43) Niemand verkauft oder kauft Rindvieh. Beydes ist sehr unrecht.

44) Die Grenzen der Gemeinde und alle Stege und Wege werden bewacht, und gesperrt, damit kein Rindvieh aus der Gemeinde oder in und durch dieselbe komme. Auch Häute und Fleisch werden nicht herausgelassen.

45) Alles Austreiben des Rindviehes zum Hüthen, Tränken ist verbothen.

46) Jeder Gemeindsgenosse stallt sein Rindvieh in unangesteckte Ställe auf, und zwar so lange, bis man seit 40 Tagen nichts mehr von der Pest weis.

Vieh, welches Tag und Nacht (wie in Marschländern) auf Privatweiden, die vollkommen von den nächstgelegenen abgesondert sind, des Sommers weidet, das kann, wenn die Obrigkeit es erlaubt, auf diesen Weiden bleiben.

47) Auf Ställe oder Weiden, auf denen krankes Vieh war und die ansteckend sind, darf in den ersten 40 Tagen kein Rindvieh gebracht werden.

48) Der angesteckte Stall, Krippen, Rausen, Tränkgeschirr, und alle Geräthschaften

 müssen

müssen 40 Tage lang durchgelüftet, oder der freyen Luft ausgesetzt, mit scharfer Lauge oft und vielmals gewaschen und auf das vollkommenste und sorgfältigste von allem Pestgifte gereiniget werden; die Stricke werden verbrannt, die Ketten ausgeglühet, die Wände werden abgekratzt, und mit Lehm und Kalk bekleibt und geweißt; und der Fußboden wird neu und rein gelegt, nachdem er zwey oder drey Fuß ist ausgegraben und das ausgegrabene ist verscharrt worden.

49) Heu, Futter, Stroh, die in oder über dem angesteckten Stalle waren, müssen verbrannt, und der Mist des kranken Thiers, der nach mehrern Monaten noch anstecken kann, darf nicht in die Mistgrube gebracht, sondern er muß 6 Fuß tief an einem abgelegenen Orte verscharrt werden.

Anm. Die genaueste Erfüllung dieses und des vorhergehenden Artikels ist nothwendig, damit die Pest nicht wieder aufs neue ausbreche.

50) Menschen, welche die Wartung kranker Thiere besorgten, dürfen nicht zum gesunden Rindvieh kommen, oder dazu gelassen werden.

51) Haus, Hof und Stall, wo das kranke Thier war, werden 20 Tage lang bewacht,

wacht, und aller Aus- und Eingang ist verbothen.

Nro. 39.

Was bey den Spielen und Spielwerkzeugen der Kinder zu beobachten ist.

I. Der Gesundheit schädliche Spiele.

Fast alle Spiele können der Gesundheit nachtheilig werden durch die Art, wie man sie spielt. Es läßt sich, ohne unnöthige Weitschweifigkeit, nicht im Einzelnen sagen, in wiefern dieses geschehen kann. Wer mit einiger Kenntniß von dem menschlichen Körper die Spiele beobachtet, wird dieses bald bemerken. Es kömmt hierbey auf vorhandene Kräfte und Uebung an. Man kann durch allmähliche Uebung zu einer Fertigkeit im Springen und Voltigiren gelangen, da jeder Andere, der ein gleiches wagen wollte, seinen gewissen Tod finden würde. Aber gewisse Stellungen setzen in Gefahr die Glieder zu verrenken, oder Brüche zu bekommen, und hierauf müssen Eltern beym Spielen ihrer Kinder vorzüglich aufmerksam gemacht werden.

1) Wenn sie stehen, den Kopf rückwärts zur Erde bücken und sich zu überschlagen suchen. Sie wollen sich durch eine schnelle Wen-

dung im Gleichgewichte halten, und fallen oft. Die Bauchmuskeln werden gespannt, und die Gedärme werden herangetrieben. Dies ist eine sehr häufige Veranlassung der Brüche. Die Kinder können barfuß weit sicherer klettern, und lernen sich mit ihren Füssen fester anhalten, als in Schuhen, besonders in Schuhen mit hohen Absätzen, wodurch ohnedem der Körper eine schiefe Stellung bekommt. Daher die Kinder auf dem Lande weit besser klettern, und weit seltener beym Klettern Schaden nehmen, als die Stadtkinder.

2) Auch das Springen eine beträchtliche Höhe hinauf oder herunter mit geraden Füssen, macht eine gewaltige Erschütterung und Ausdehnung der Muskeln. Man muß die Kinder anweisen, mit gebogenen Knien herab zu springen, sich erst auf die Spitze des Fußes und nur nach und nach auf die Fußsohle nieder zu lassen.

3) Allzu heftige Anstrengung des Körpers, das Heben schwerer Lasten, besonders das Aufheben einer Last von der Erde, und das Zurückbeugen des obern Körpers, wobey zugleich der Athem angehalten wird, giebt zu Brüchen Veranlassung, weil in dieser Stellung die Bauchmuskeln zusammen gezogen, und die Eingeweide zwischen das Zwerchfell, und die zusammen gezogenen Bauchmuskeln eingepreßt werden. Man

sieht

sieht oft, daß kleine und schwache Kinder größere fortziehen und heben.

4) Die einseitigen Bewegungen, wo nur ein Arm oder Fuß geübt wird, geben dem Körper eine schiefe Richtung, sie sind eine Ursache des Verwachsens vieler Kinder. Dahin gehört das Kegelspiel, das Fortziehen einer Last, das Sägen, das Tragen einer Last auf einem Arm. Indessen entsteht dieser Schade vornehmlich von der langen fortgesetzten, viele Stunden anhaltenden einseitigen Bewegung, denn sonst sind Spiele dieser Art für Kinder auch gut, nur müssen sie nicht zu lange dauern. Man sollte Kinder gewöhnen, beyde Hände zu brauchen. Wir versündigen uns sehr an unserer linken Hand. Es würde sehr nützlich seyn, Spiele zu erdenken, wo beyde Hände abwechselnd in gleichem Grade geübt werden.

5) Die sitzenden Spiele haben großen Nachtheil, wenn das Sitzen zu anhaltend ist; dadurch wird zur Krümmung und Verdrehung des Rückgraths und zum Schiefwerden Veranlassung gegeben. Man lasse die Kinder nicht mehrere Stunden nach einander in einer Stellung sitzen, ihre schwache Rückensäule ist nicht vermögend, sie gerade zu erhalten, sie weichen bald auf diese, bald auf jene Seite aus. Spiele, welche ein langes Stillsitzen erfordern, müssen gänzlich verbannt werden.

6) Das anhaltende Stehen hat eben diesen Nachtheil, die Füsse sind zu schwach, das Kind sinkt auf eine Seite und wird auf diese Art schief.

Nach diesen Bemerkungen sollten die Spiele der Kinder geprüft werden. Leibesübungen sind für Kinder ein unentbehrliches Bedürfniß, nur darf man die angegebenen Behutsamkeitsregeln nicht ausschließen, wenn sie nicht dem Leben und der Gesundheit gefährlich werden sollen; aber dann hat man auch nicht leicht von dem Klettern und Springen der Kinder Etwas zu fürchten. Kinder, die Nichts wagen, immer auf einer Stelle sitzen, vor jedem kleinen Abhang zittern, sind um so mehr in Gefahr Schaden zu nehmen. Der Beherzte ist gewöhnlich am glücklichsten. Die Mütter sind hierinn meistens zu ängstlich, weil ihr zartes Geschlecht nicht an Leibesübungen gewöhnt wurde; sie machen die Kinder furchtsam, halten sie von jedem Sprunge zurück, und gerade die Kinder, die so zärtlich gewöhnt wurden, sind dermaleinst in der größten Gefahr, sie werden nicht nur unfähig seyn in Lebensgefahr, z. B. bey Feuersbrünsten, ihr und Anderer Leben zu retten, sondern auch, wenn sie bey gewissen Veranlassungen das Mindeste wagen, ihr Leben aufs Spiel setzen. Alles, was dabey zu beobachten ist, ist, daß man den Kindern Behutsamkeit empfiehlt, sie vor jenen gerügten gefährlichen

Stellungen und Sprüngen, schweren Heben und Tragen warnt; übrigens hüthe man sich die Kinder furchtsam zu machen. Nicht ohne die größte Behutsamkeit darf man ihnen am Rande eines Abgrundes, oder wenn sie sich zu weit verklettert haben, zurufen; sie werden dadurch erschreckt, kommen außer Fassung, und der Fall ist geschehen, den man abwenden wollte. Die Beyspiele sind nicht selten, da Eltern ihrem Knaben, der eine hohe Leiter hinauf kletterte, zuriefen: Falle nicht! und in dem Augenblicke wurde der verwegene Kletterer die Gefahr gewahr, in der er sich befand, und stürzte herunter. Hätte man ihm nicht zugerufen, sondern sich dabey ganz ruhig verhalten, so würde er sich gegenwärtig geblieben seyn, und die Gefahr, die er nicht einmal kannte, glücklich überstanden haben.

Zu Ermahnungen ist in solchen kritischen Augenblicken keine Zeit, die verschiebe man bis nachher in ruhigen Stunden, wenn das Kind der Belehrung fähig ist. Man muß die Kinder nicht immer gängeln und leiten; man verschaffe ihnen Gelegenheit, ihre Kraft zu versuchen, anstatt solche Veranlassungen zu hindern.

Es ist eine unnütze Vorsicht, den Kindern Alles wegzunehmen, wodurch sie sich verletzen können; man müßte sie in ein leeres Zimmer zwischen vier Wände einsperren; dann lernten

sie aber auch nie mit den Dingen, die um sie sind, umgehen. Eine Beule, die das Kind sich beym Fallen schlägt, eine kleine Verwundung von dem unvorsichtigen Gebrauch des Messers, wird die Kinder vorsichtiger machen, als alle Strafpredigten.

Was bedarf es auch in solchen Fällen der Schläge? Das heftig erschrockene am ganzen Leibe zitternde Kind zu schlagen, ist eben so schädlich für seine Gesundheit, als für seine Moralität. Das unkluge Schlagen kann ihm Convulsionen verursachen.

Auf der andern Seite sollte man ein Kind, das gefallen ist, oder sich gestoßen hat, nicht beklagen, nicht ängstlich zu trösten suchen, dadurch macht man es feige, vermehrt nur seinen Schmerz, und nimmt allen Eindruck des Falles, die ganze Lehre zur künftigen Vorsichtigkeit hinweg. Man sey ruhig, so viel es auch Ueberwindung kosten mag. Ist der Paroxismus vorbey, dann ist es Zeit, das Kind freundlich über die Gefahr, der es sich aussetzte, zu belehren. Aber wer wird den Müttern den Muth geben, so zu handeln?

An und vor sich ohne Wetteifer und Nachahmungssucht werden Kinder nicht leicht mehr wagen, als ihre Kräfte vermögen. Aber die Nachahmung ist für sie ein zu großer Reitz; ist

ist dieser Reitz vorhanden, so darf man die Kinder nicht mehr sich selbst überlassen, sondern muß sorgfältiger auf ihre Spiele Acht haben. Kaum haben irgendwo Seiltänzer, Balletmeister, Luftspringer ihre Bühne aufgeschlagen, so werden sie von der Jugend des Ortes nachgeahmt. Kleine und große Knaben wagen die gefährlichsten Sprünge, und weil sie die dabey nöthigen Vortheile nicht wissen, die Anstrengung nicht mit ihren Kräften abmessen, so ziehen sie sich durch gefahrvolle Bewegungen und Stellungen Brüche und andere Krankheiten zu. Es üben sich mehrere Kinder von verschiedenem Alter und körperlicher Stärke gemeinschaftlich in dergleichen Künsten; die jüngern und schwächern wagen aus Nachahmung eben das, was die ältern thun, und ziehen sich die bekannten schlimmen Folgen zu.

Am gefährlichsten sind starke Leibesübungen, Fechten, Springen, Voltigiren, Heben von Lasten nach dem Essen. Nie ist man mehr in Gefahr auf diese Weise einen Bruch zu bekommen, weil die ausdehnende Kraft der mit Speisen angefüllten Eingeweide vermehrt und die Bauchhöhle erweitert ist. Der Widerstand des Bauchfelles ist dann schwächer, jede Erschütterung und jede heftige Zusammenziehung des Zwerchfells und der Bauchmuskeln wird um so leichter einen Bruch veranlassen, und besonders nach einer starken Mahlzeit,

und

und nach dem Genuß von blähenden Speisen. Man sollte daher ganz besonders darauf Acht haben, daß Kinder und junge Leute dergleichen Uebungen nicht nach der Mahlzeit vornehmen, sondern drey, vier Stunden nach dem Essen, nach vollendeter Verdauung.

Die Gefahr, Brüche zu bekommen, oder sonst Schaden zu nehmen, wird durch enge Kleider, besonders durch die hohen Hosen und kurzen Westen, die man jetzt die Kinder tragen läßt, vermehrt. Der Druck der Beinkleider auf den Unterleib preßt einen Theil des Bauches ein, drängt die Eingeweide herab, dieser Druck ist bey einer schnellen Bewegung, Uebersichbeugen, oder plötzlichem Niederfallen auf die Knie um so heftiger; und daher die Veranlassung zu Brüchen desto häufiger.

Die Schnürbrüste der Mädchen können ihnen bey schnellen Bewegungen und dem Fallen sehr gefährlich werden, der Leib und die Brust wird dadurch gewaltsam zusammengepreßt: durch die beym Anhalten des Athems erfolgende Ausdehnung der Brust und des Unterleibes wird das Blut gegen den Kopf getrieben, wohin solches ohnedem beym Herabfallen von einer Höhe hindringt, und so nicht selten einen gefährlichen Blutsturz verursacht oder verschlimmert. Die Blanchetten (Blankscheite) setzen beym Fallen in die größte Gefahr. Ein Mädchen

chen von 12 Jahren wurde von ihren Eltern geschickt, um Sand aus einer Sandgrube zu holen. Kaum hatte sie ihr Körbchen gefüllt, als die Höhle einstürzte, und sie noch mit 2 andern Mädchen verschüttet wurde. Die Kinder wurden alle todt herausgezogen. Aber mit Erstaunen sahe man, daß diesem Mädchen von dem eisernen Blankscheite, das sie im Latze hatte, der Leib durch und durch gestochen war, wie mit einem Dolche. *) Zum Glück sind die Blankscheite nur noch in den niedern Ständen, man findet sie noch in kleinen Städten, wo man immer am meisten in der Erziehung zurück ist.

Lange Röcke sollte man Mädchen, der Gefahr des Fallens wegen, durchaus nicht tragen lassen. Ein Schleppkleid ist für ein Kind eben so lächerlich und abgeschmackt, als nachtheilig. Je leichter das Kleid, je weniger es die freye Bewegung der Glieder hindert, je weniger es drückt und preßt und anliegt, desto besser ist es, desto natürlicher und dem Körper gemäßer.

Endlich sollte man auf die Folgen der Unvorsichtigkeit bey den Spielen, die die Gesundheit dabey erleidet, mehr als insgemein geschieht, Acht haben. Haben die Kinder eine

*) Deutsche Zeitung. Jahrgang 1788. 15. Stück.

bittere Strafpredigt oder wohl gar Schläge nach einem Fall zu erwarten, so werden sie so lange als möglich verhehlen, daß sie sich Schaden gethan haben, daß sie irgendwo Schmerz empfinden. Sie sind auch über dies nicht einmal von der Gefahr, in der sie sich befinden, unterrichtet. Wie unbedachtsam verfährt man doch hierbey mit Strafen! Das Uebel nimmt indeß immer mehr zu, und wird endlich unheilbar. So entstehen eingeklemmte Brüche, wo entweder der Tod erfolgt, oder, wenn es ja noch Zeit ist, das Leben durch eine Operation gerettet werden muß. Man sollte vielmehr die Kinder anhalten, sobald sie nach einer starken Anstrengung irgendwo Schmerz fühlen, es sogleich anzuzeigen. Man behandle sie liebreich, verweise ihnen ihre Unbedachtsamkeit auf eine väterliche Weise, ohne sie zu schelten. Man untersuche sogleich ihren Körper, lasse sich die Stelle genau anzeigen, wo sie ein Wehethun fühlen. Eine jede Geschwulst an dem Nabel, an dem Bauchring, und in der Beugung des Schenkels, besonders wenn sie unschmerzhaft ist, und plötzlich entsteht, dem Druck der Hand, und beym Liegen auf dem Rücken zurückweicht, läßt einen Bruch vermuthen. Bey Verrenkungen, Arm- und Beinbrüchen bemerkt man die gehinderte Bewegung. In allen Fällen muß der Arzt ohne Verzug zu Hilfe gerufen werden. Alles Ziehen und Dehnen, das man

bey

bey dem Wehethun anwendet, ist höchst gefährlich, und vermehrt das Uebel.

II. Gesundheitswidrige Spielwerkzeuge.

Die meisten Eltern schaffen ihren Kindern die gewöhnlichen Spielsachen aus der nächsten Drechsler- oder Klempner-Bude, ohne weiter daran zu denken, ob wohl manche darunter der Gesundheit nachtheilig seyn könnten. Man folgt hierin der hergebrachten Gewohnheit, kauft ohne Bedenken, was feil gebothen wird, oder, was man in andern Häusern sieht. Die Erfinder und Verfertiger der Kinderspielwerkzeuge haben meistens keine Kenntnisse von der Schädlichkeit oder Unschädlichkeit ihrer Produkte.

Das folgende kleine Verzeichniß könnte doch wohl manchen guten Vater oder Mutter, die ihres Kindes Gesundheit nicht Preis geben wollen, aufmerksam machen.

1) Die musikalischen Spielwerke verdienen eine bessere Auswahl. Die Saiteninstrumente, Zitter, Harfe, Hackbrett rc. lasse man den Kindern, das Geräusch und die Töne, die sie damit hervorbringen können, wird sie er-

ergötzen, vornehmlich, weil sie selbst Ursache davon sind. Aber blasende Instrumente, kleine Trompeten, Pfeifen und dergleichen taugen nichts; sie veranlassen eine zu große Anstrengung der Lunge, die Kinder werden sich besonders im Anfange, da sie alle beständig im Munde haben, damit Schaden thun. Auch hat man vielleicht nicht bedacht, daß die Anstrengung des Blasens im Stehen, eine vorzügliche Veranlassung zu Brüchen ist.

2) Alle Spielwerke von Gyps, Thon, Glas, Porzellan ꝛc. sind besonders für kleine Kinder schädlich, da sie dergleichen Sachen gern zerbrechen, sich damit verwunden, oder in den Mund bringen und verschlucken. Man sollte ihnen nicht gestatten gläserne Röhrchen oder thönerne Tobakspfeifen in den Mund zu nehmen.

3) Das Spielen mit kleinen Kugeln, mit Bohnen, Münzen, Nadeln, veranlaßt bey kleinen Kindern manches Mal sehr schlimme Zufälle, wenn sie solche in dem Munde hin und her welgern, oder gar verschlucken.

4) Das gewöhnliche Töpferzeug der Kinder verdient einige Aufmerksamkeit. Diese Gefäße werden eben darum, weil sie für kleine Kinder sind, mit weniger Sorgfalt bereitet:

reitet: man findet insgemein die so verdächtige Glasur daran, sie sind über dem sehr schlecht gebrannt. Die Kinder bereiten sich Speisen aller Art, auch Säuren in irdenen Schüsseln und Kännchen, lassen solche viele Tage darin stehen, vergessen sie zu reinigen, so daß der Boden den alten Rest zurückbehält. Die Bleytheilchen der Glätte werden aufgelößt und mit den Speisen verschluckt. Noch mehr, die Kinder zerbrechen die thönernen Gefäße, stoßen die Glätte ab, und schütten hierauf Speisen hinein, wodurch die Gefahr der Bleyvergiftung um so größer ist. Dieses ist eine unerkannte Ursache einer der schrecklichsten Krankheiten des kindlichen Alters, der Auszehrung. Wie oft mag man sie wohl in andern Ursachen suchen; vergeblich Arzeneyen anwenden, da die Quelle des Elends immer fort unterhalten wird, denn Niemand andet sie so nahe. Die Kinder kommen von Kräften, werden zusehends mager, leiden an Konvulsionen, klagen über Schmerzen in der Gegend des Nabels, die Finger und Zehen erstarren, sie bekommen eine heißere Stimme; indeß nimmt die Magerkeit immer mehr und mehr überhand, besonders an Armen und Beinen, und sie sterben bis zum Gerippe zusammengeschrumpft. Nicht immer erscheinen alle diese fürchterlichen Zufälle, indessen wird man nicht selten einzelne Symptome dieser Art bey Kindern bemerken.

5) Zinnerne, bleyerne, blecherne und messingene Gefäße können zu ähnlichen schlimmen Zufällen Gelegenheit geben. Die zinnernen Schüsseln und Kännchen, die man Kindern in die Hände giebt, sollten aus gutem reinen Zinne verfertiget werden; es sollte den Zinngießern durchaus nicht erlaubt seyn, mehr Bley dazu zu nehmen, als gewöhnlich, ob man sich gleich zuweilen dieser Fahrlosigkeit schuldig machen mag, weil es Spielsachen sind, die wohlfeil geliefert werden sollen. Bleyerne Büchsen, Kännchen mit bleyernen Deckeln sollte man Kindern gar nicht geben, wenn man eine Bleyvergiftung verhüthen will. Kleine Kinder, die alles in den Mund nehmen, sollten keine bleyerne Soldaten, oder andere bleyerne Spielsachen bekommen. Mit blechernen Gefäßen sollte man ebenfalls vorsichtig seyn. Das weiße Blech hat oft vieles Bley in seinem Ueberzuge und in seiner Löthung. Kupferne und messingene Gefäße können auf die vorher erwähnte Art nachtheilig werden. Man sieht in solchen Gefäßen, worin Kinder Zucker und Säuren aufbewahrten, oft einen Ueberzug von Grünspan.

Die Vergiftung durch Bley und Kupfer ist bey Kindern weit leichter möglich, als bey Erwachsenen, da sie die Vorsicht solcher zu entgehen weder abzuwenden wissen, noch vermögend sind. Die Eltern müssen also die Gelegen-

legenheit eines solchen Unglücks möglichst zu verhüthen suchen.

6) Eine besondere Aufmerksamkeit verdient der Anstrich der Spielsachen. Man bedient sich dazu des Opermeuts, Mennige, Grünspan, der Bleyfarben. Die Kinder lecken das Gift ab. Kann man wohl ohne Bangigkeit sehen, wenn Kinder mit Mennige oder Grünspan bemahlte kleine Trompeten in den Mund nehmen? In wenig Tagen ist alle Farbe von dem Mundstücke abgeleckt. Obrigkeiten fangen hin und wieder an, auf diesen wichtigen Gegenstand aufmerksam zu werden. Man sollte zu dem Spielzeuge der Kinder nichts als Oelfarben nehmen, oder besser, man gebe den Kindern, besonders den kleinen, die mit allem zum Munde fahren, keine bunten Spielsachen. Die Holzwaaren ohne Anstrich, die man jeßt verkauft, haben diesen Vorzug.

7) Die Spielereyen von Zuckerwerk, Devisen ꝛc. werden zuweilen mit eben dergleichen schädlichen Farben angestrichen, und mit Metallgold vergoldet; ausserdem sind sie den Kindern schon als Näschereyen nicht viel nüße.

8) Alle Spielwerke, die eine große Anstrengung des Körpers erfordern, sind auf

mancherley Weise nachtheilig. Dahin gehört das Blaserohr, welches eine heftige und sehr schnelle Anstrengung der Werkzeuge des Athemholens erfordert, und der Lunge schadet. Die Armbrust schadet durch den Druck auf die Brust; das Wiegenpferd kann Brüche veranlassen. Die Stellung, die dieses Spiel veranlaßt, läßt dieses leicht vermuthen.

Nun noch eine Frage: wie müssen die Spiele und Spielwerkzeuge der Kinder in Beziehung auf die Gesundheit beschaffen seyn?

Die sitzende Spiele schicken sich allenfalls für Tagearbeiter und Drescher, die sich den Tag lang müde gearbeitet haben, und nun am Abend Würfel oder Karte zur Hand nehmen, aber für Kinder, deren Hauptbeschäftigung Spiele sind, passen sie gar nicht; auch die größern Kinder sollten sich durch Spiele erholen. Bloß zur Abwechselung würde ich sitzende verstatten, aber sie dürften ja nicht zu lange dabey verbleiben. Das elende Puppenspiel mit hölzernen Puppen, Figuren zum bloßen Betrachten, die noch dazu nichts Aehnliches an Geschmacklosigkeit haben; kleine Männerchen, die sich auf einen gegebenen Stoß bewegen, die erbärmlichen sogenannten Christbäume, und dergleichen mehr, verderben allen

Sinn

Sinn für Ebenmaß und Schönheit, oder was noch weit schlimmer ist, für ein Alter, wo dieses Gefühl noch nicht ganz vorhanden ist; sie verfälschen die ersten Begriffe über Form und Gestalt, und geben der Einbildungskraft eine verkehrte Richtung, die sie hindert, in der Folge einen bessern anzunehmen. — Man kann sich nichts elenders denken, als Kinder mit diesen Possen zu unterhalten, sie dabey auf einer Stelle sitzen zu lassen. Bewegung ist die Seele des Spiels; die Thätigkeit der Kräfte hat unmittelbar Gesundheit und Vervollkommnung der Natur zur Folge. Daher sind Spielwerke, die den Kindern Beschäftigung geben, schon für ihre Gesundheit nützlich, so wie ihr Sinn dabey geübt und ihr Verstand entwickelt wird. Das Zusammensetzen und Trennen, das Bauen und Zerstören, das Zusammenstellen einzelner Figuren, das Ankleiden einer Puppe, das Ordnen und Aufstellen kleiner Kunstprodukte in ihrer Art, muß durch die Anschaffung der dazu nöthigen Spielwerkzeuge befördert werden. Die Spielwerkzeuge mögen an sich einfach seyn; sie müssen erst in den Händen der Kinder ihren Werth erhalten. Man sey besonders auf solche Spielwerkzeuge bedacht, die den Kindern Veranlassung zur Bewegung geben; man gebe ihnen lieber eine Trommel, eine Peitsche, ein Steckenpferd, einen Wagen, einen Schiebekarren, womit sie selbst herumfahren, als eine hölzerne Puppe,

 ein

ein klein Pferd oder Wägelchen auf den Tisch zu stellen.

Bewegende Spiele gehören eben so gut für Mädchen als Knaben; es ist ein großer Fehler, daß man hierbey einen Unterschied zwischen beyden Hälften der Menschheit macht, und die armen Mädchen zum Stillsitzen verdammt, ihnen gleich von der Wiege an Spielwerke in die Hände giebt, wobey sie viel sitzen müssen, sie Tage lang mit Puppen tändeln, das Putzschränkchen ordnen läßt, indem der frohe Knabe mit Trommeln und Peitsche sein Spiel treibt. Dies ist eine sehr unzeitige Sittsamkeit, die auf Kosten der Gesundheit und des Frohsinns erkauft wird. Warum wollen wir kränkliche Gattinnen erziehen, schwache Mütter, und von ihnen elende Kinder?

Am gesündesten sind die Spiele, wenn sie in freyer Luft getrieben werden. Unter frohen Spielen werden die Kinder am besten gegen alle Witterung abgehärtet, sie achten weder die Hitze noch die Kälte. Man kann die Kinder nicht genug in die freye Luft bringen, und zwar in einiger Entfernung von der Stadt, denn je näher die Stadt, desto weniger ist die Luft rein. Das Haschen der Schmetterlinge, das Sammeln von Blumen, das Bauen kleiner Häuser, die Wartung der

Bäume und Pflanzen ꝛc. Alles kann man Kindern zu sehr nützlichen und gesunden Spielen machen. Wäre es möglich ein Kind beständig im Freyen zu haben, und immer neue Dinge zu zeigen, so würden keine Spielsachen weiter nöthig seyn; die Natur selbst würde ihnen Unterhaltung genug verschaffen, jeder Baum, jede Blume, jeder Stein, Alles würde ihre Aufmerksamkeit an sich ziehen und beschäftigen: sie fänden über dies Materialien genug sich selbst Spielsachen zusammen zu setzen, diese Werke ihrer eigenen Erfindung würden für sie weit nützlicher seyn, als die kostbarsten Kunstprodukte.

Gesellschaft erhöht den Reitz des Spiels. Es ist sehr gut, wenn recht viele Kinder unter einander sind, sie sind gerade dann am vergnügtesten, nur wird einige Aufmerksamkeit der Erzieher erfordert. Man hat öffentliche Spielplätze für die Jugend eines Orts vorgeschlagen, wo sie unter einer gewissen Aufsicht seyn müßten, daß wäre freylich besser, als wenn die Kinder auf der Gasse umherlaufen und von einander Unarten lernen, wo Niemand auf sie Acht hat. Man sollte die Kinder eben so gut in die Spielstunden als in die Schulstunden schicken, das erste würde noch dazu in den meisten Fällen für Kinder in dem Alter, wo sich noch kein schulgerechter Unterricht schickt, für Leib und Seele gesünder seyn.

Ob dieses geschehen wird? — Es wurden Leichenhäuser errichtet. — Halberstadt bekam das erste Blatternhaus. Welche Stadt in Deutschland wird den ersten öffentlichen Spielplatz bekommen? gewiß eben so nöthig als eine Gemeintrift.

Nro. 40.

Wetterprophezeihung aus dem Verhalten der Spinnen.

Wenn die Kreuz- oder Hängespinnen (diejenigen, die ihrem Netze beständig eine kreisförmige Gestalt und gewöhnlich eine senkrechte Lage geben) gar nicht arbeiten, so erfolgt regnerische, stürmische Witterung. Fangen sie während derselben ein neues Gewebe an, so deutet dieses auf einen Uebergang zu besserm Wetter. Die kleinern von ihnen fangen zwey oder drey Tage früher an, als die größern. — Arbeiten nur wenige und knüpfen sie die Hauptfäden ihres Gewebes nur sehr kurz an, so bleibt das Wetter veränderlich; sieht man sie aber in großer Menge sehr lange Faden ziehen, und große Gespinste machen, so erfolgt anhaltend schönes, trocknes Wetter. — Wenn sie bey heftigem Sturme die Speichen oder Hauptfäden ihres radförmigen Gewebes fertig ma-

machen, so ist dieses ein Zeichen, daß der Sturm sich nach 12 Stunden legen wird. — Zerreissen sie selbst einen Theil ihres Gewebes, so thun sie es, um den Ueberrest vor einem bald vorübergehenden Sturm und Regen zu sichern. Wenn sie sich häuten, so ist dieses ein Kennzeichen, daß schönes Wetter eintreten wird.

Die Haus- oder Fensterspinnen (die ihr Gewebe in Winkeln wagerecht ausspannen), zeigen, wenn schönes Wetter bevorsteht, ihren Kopf, und strecken die Füsse desto weiter aus dem Hinterhalte, in welchem sie sitzen, hervor, je länger das schöne Wetter anhalten soll. Vor lange anhaltendem schönen Wetter vergrößern sie auch ihr Gewebe. — Kehren sie sich hingegen ganz um, und zeigen nur ihr Hintertheil, so deutet dieses auf vielen und starken Regen. Einige wenige von diesen Hausspinnen bleiben auch den Winter thätig, und zeigen durch Verfertigung neuer Gewebe neue Kälte. — Wenn die Spinnen Eyer legen, kann man auf schönes Wetter rechnen.

(Die Fortsetzung nächstens).

Nro. 41.

Kunst, das menschliche Leben zu verlängern.

A. Beyspiele alter Menschen.

1) In den ältern Zeiten, alle die eines hohen Alters wegen in der Bibel aufgezeichneten Patriarchen bis zu Josephs Zeiten.

2) Aus dem mittern Alter:

Solon, welcher 80 Jahr alt wurde. Democrit, welcher 190 Jahr alt wurde. Terentia, des Cicero Frau, 103 Jahre und weit Mehrere von 100 Jahren und darüber.

3) Aus den neuern Zeiten:

Aurengzeb,	100	Jahre alt.		
Fontenelle,	100	—		
Jenkins,	169	—	starb	1670.
Thom. Parre,	152 3/4	—	—	1635.
Draakenberg,	146	—	—	1772.
Effingham,	144	—	—	1757.
Stender,	103	—	—	1792.
Mittelstädt,	112	—	—	1792.
Kauper,	112	—	—	1792.
Hel Grey,	105	—	—	

Glan

Glan in Amerika lebt gegenwärtig in seinem 114. Jahre.

Sensy lebte 111 Jahre, und starb 1770.

Bemerkung. Die alten Patriarchen erreichten kein so ungewöhnliches Alter, denn ihre Jahre begriffen bis zu Abraham nur 3 Monate, von Abraham bis zu Moses Zeiten 8 Monate, und von da an wurden sie erst zu 12 Monaten gerechnet. Was sie etwa voraus haben, rühret wohl von der einfachen Lebensart her, die sie führten.

B. Welche Menschen haben Hoffnung lange zu leben, was ist dazu nothwendig, und woraus kann man das schließen?

1) Wenn der Mensch mit dem gehörigen Maaße, der zu seiner Erhaltung nothwendigen, für uns aber unbegreiflichen Lebenskraft versehen ist, die von dem Schöpfer in der ganzen lebenden Natur so weise verbreitet ist, und den lebenden Körper gegen Frost, Fäulniß und Verwesung schützet, nach deren Trennung aber der Tod unvermeidlich folget.

2) Diese Lebenskraft kann erweckt und erhalten und wieder hergestellt werden, wie z.

B.

B. durch Wärme, oder vermindert als durch die Kälte.

3) Je mehr der Mensch davon besitzt und je besser sie erhalten wird, desto länger lebt er; je mehr sie vermindert wird, desto eher muß er sterben.

4) Da sie aber vermehrt und vermindert werden kann, so muß der Abgang stets ersetzt werden, und das geschieht durch reine Luft, Licht, Nahrungsmittel und Ruhe.

5) Der Mensch kann diese Bedürfnisse auf der ganzen Erde befriedigen, und folglich auch unter allen Himmelsstrichen leben, und alt werden, ob schon unter einem mehr als unter dem andern.

6) Manche andere Ursachen tragen ebenfalls viel zur Verlängerung des Lebens bey. Man hat bemerkt:

a) daß Verehelichte beyderley Geschlechts länger leben als Unverehelichte.

b) Hingegen unter diesen wieder die Frauen länger als die Männer.

c) Wer in der Jugend viel gearbeitet hat, und im Alter ruhig leben kann.

d) Wer

d) Wer auf dem Lande und in kleinen Städtchen wohnt.

e) Wer einen gesunden, ruhigen und regelmäßigen Schlaf,

f) einen guten Magen und Verdauungskräfte hat, und mäßig lebt;

g) ingleichen gute gesunde Zähne, welche viel zur Verdauung beytragen;

h) eine gesunde starke Brust, und gute Werkzeuge zum Athemholen;

i) ein gutes Temperament und weder zu große noch zu geringe Reizbarkeit;

k) einen fehlerfreyen und mit guten Heilkräften begabten Körper;

l) eine vollkommene Organisation der Zeugungskraft;

m) eine mittelmäßige untersetzte Größe;

n) blonde Haare und einen nicht zu großen Kopf, eine gewölbte Brust, guten Athem, einen langsamen gleichförmigen Puls, und Harmonie in allen Theilen;

o) Hang zu erlaubten Freuden, Abneigung gegen Haß, Zorn und alle heftige Leidenschaften, Ehr- und Geldgeiz;

p) Neigung zu Beschäftigungen und zum angenehmen Nachdenken.

C. Verlängerungsmittel des Lebens.

Dahin gehört:

I. eine Herkunft von gesunden, weder zu alten noch zu jungen Eltern, und ein Körper ohne Gebrechen, dabey

II. der Genuß einer vernünftigen Erziehung, in Absicht

1) der Nahrung, indem man die Kinder bis zum Alter vom 3/4 bis einem Jahre an der Brust ihrer gesunden und zufriedenen Mutter läßt, ihnen keine ungesunden Speisen reichet und sie mit den gesunden, z. B. mit Brod nicht überladet,

2) daß man die Kleidung und Betten der Kinder weder zu warm noch zu kalt halte, und

3) daß man sie nicht zu viel in den Stuben und in verdorbener Luft lasse, sondern

oft ins Freye bringe, dabey ernstlich auf Reinigung des Körpers und der Kleider sehe und sie öfters bade.

III. Der Genuß reiner leichtverdaulicher Lebensmittel und Getränke, wie auch der reinen unverdorbenen atmosphärischen Luft;

IV. geschäftige und arbeitsame Jugendjahre, wodurch dem Körper ein gewisser Grad der Festigkeit und Abhärtung gegeben wird. Letztere werden erhalten:

1) durch Vermeidung des zu frühen Umgangs mit dem andern Geschlechte und aller Ausschweifungen, besonders Ansteckungen von venerischem Gifte,

2) durch gleichförmige Uebung und Gebrauch eines jeden Theils des Körpers,

3) durch gallertartige etwas eisenhaltige Nahrungsmittel,

4) durch Beförderung der Ausdünstung durch Reiben, Bewegung und dergleichen mehr,

5) durch eine kühle Temperatur der Luft,

6) durch Abhärtung des Gefühls gegen Krankheiten, oder Gewöhnen an mancher-

ley Eindrücke und schnelle Abwechselungen z. B. der Witterung ꝛc.

V. der Aufwand der Lebenskraft muß dadurch vermindert werden, daß man

1) alle Anstrengungen des Herzens, das heißt, alle Ursachen, wodurch der Umlauf des Geblüts zu sehr beschleunigt wird, als hitzige Nahrungsmittel, Branntwein, heftige Affekten u. s. w. vermeide, desgleichen:

2) allzuanhaltendes starkes Nachdenken,

3) zu häufige Befriedigung des Geschlechtstriebes.

4) zu starke Ausleerungen,

5) zu starke, reizende Gewürze, Trunkenheit, Ueberladung des Magens u. s. w.

6) zu starke Wärme,

7) zu große Reizbarkeit.

VI. die Wiederherstellung der verlornen Kräfte wird durch Gangbarkeit und Thätigkeit der Organe und Gefäße, gute Nahrungsmittel, gesunde Luft, erforderliche Ausleerungen, angenehme, mäßige Sinnenreizung oder Seelenstim-

stimmung herbey gebracht, wobey aber auch zugleich auf die Verschiedenheit der Konstitution und Temperamente, wie auch auf die Lebensperiode und das Klima Rücksicht genommen werden muß;

VII. eine zufriedene glückliche Ehe ist ein Hauptmittel zur Verlängerung der Lebensdauer, nicht weniger

VIII. ein gesunder, sorgenloser, ruhiger Schlaf, von weder zu kurzer noch zu langer Dauer, der nur so lange, als zur Ersetzung der verlornen Kräfte dienet, und in einem geräumigen, mit gesunder Luft angefüllten Zimmer genossen wird;

IX. alle körperliche Bewegungen müssen dem Körper angemessen seyn, so wie

X. gleichfalls das Maaß im Essen und Trinken,

XI. äußerst zuträglich ist der Aufenthalt in einer reinen freyen Luft, bey temperirter Witterung, ingleichen das Landleben und das Reisen, wodurch der Körper zu einer gewissen heilsamen Unempfindlichkeit gegen alle üble Eindrücke und Veränderungen des Wetters abgehärtet wird;

XII. ôfteres Baden, zur Reinigung der Haut; ôfteres Wechseln der Wâsche, und solche Kleider, welche die Ausdûnstung nicht hemmen,

XIII. zur Erhaltung der Zähne, welche die Speisen durch das Zermalmen derselben zur Verdauung vorbereiten, muß alle môgliche Sorgfalt angewandt, so wie auch eine stete gute Diät, und Mäßigung in Essen und Trinken beobachtet werden. Man merke sich dabey folgende Regeln:

1) bey Tische muß man nicht studiren, oder das Gedächtniß anstrengen.

2) Lachen und frôhlich seyn, ist die allerbeste Würze zur Verdauung;

3) gemächliche, nicht zu starke Bewegung, befôrdert sie ebenfalls;

4) man hôre auf zu essen, noch ehe man vôllig satt ist;

5) man halte sich mehr an Gewächs als an Fleischspeisen, erstere erregen eine Säure, letztere Fäulniß;

6) des Abends esse man weniger, und am besten kalt;

7) man vergesse nicht das Trinken, welches jedoch besser nach als bey Tische geschieht; das Beste ist gutes, reines, frisches Wasser;

8) mäßig aber nicht zu heiß oder zu oft genossene Suppen, sind zuträglich, am dienlichsten im Alter;

9) etwas Wein ohne Uebermaaß schadet nicht; der Jugend scheint es nachtheiliger, dem Alter aber dienlicher zu seyn.

XIV. Vergnügen, Zufriedenheit, Seelenruhe, Bekämpfung der Leidenschaften, vernünftige Religion, stete angenehme Hoffnungen für dieses und das künftige Leben, fröhlicher Umgang mit treuen Freunden;

XV. freudiges Lachen ist sehr gesund, nicht für die Verdauung allein, sondern auch für einen unschädlichen Umlauf des Bluts; es befördert die Ausdünstung, und erneuert die Lebenskraft.

XVI. angenehme Geistesbeschäftigungen und Unterhaltungen, Betrachtungen der Natur, der Werke Gottes ꝛc.

XVII. ungezwungenes Betragen gegen Andere, und das stete Gleichbleiben in seinem eigenen Charakter.

XVIII. angenehme Sinnenreizungen, des Gehörs, des Geschmacks, des Gesichts, des Geruchs und des Gefühls. Alles dieses befördert die Lebensdauer, der Mensch sey in welchem Alter er wolle.

D. Zur Erreichung dieses Endzweckes in den spätern Jahren des menschlichen Lebens, dürfen auch noch folgende Regeln nicht ganz aus der Acht gelassen werden:

I. im Alter verliert sich mit den Jahren die natürliche Wärme; diese muß den Umständen gemäß, durch Wärme der Kleider, Betten, Stuben, erwärmende Nahrung u. s. w. ersetzt werden.

II. alle Nahrung muß leicht verdaulich, mehr flüssig als fest, stärkend und erwärmend seyn, daher mürbes Fleisch, gutes Bier, alter Wein ohne Säure, als spanische und ungarische Weine zuträglich sind;

III. öfters laue Bäder nicht zu vergessen;

IV. Vermeidung des Aderlassens, Purgierens u. s. w. Alles dies, wenn es ohne Noth geschieht, ist schädlich.

V. mit angehendem und zunehmendem Alter, gewöhne man sich an eine gewisse Ordnung im Essen, Trinken, Schlafen, Ruhe, Ausleerungen, Fahren, reiben der Haut, welches auch wohl zuweilen mit stärkenden wohlriechenden Salben geschehen kann.

VI. Heiterkeit und Geschäftigkeit der Seele; Zufriedenheit und Umgang mit der Jugend erhalten die Lebenskraft im Alter, nur nicht

VII. große Anstrengungen des Geistes und Körpers, oder erschütternde Leidenschaften, welche sie zerstören.

E. In kranken Tagen kann die Lebensdauer eben sowohl wie in gesunden befördert werden; es kömmt hierbey an:

I. auf das Verhalten vor Entstehung oder Ausbruch der Krankheiten.

1) daß man alle Präservativ- oder Vorbauungsmittel gegen kommende Krankheiten,

ten, von denen man noch nichts weis, vermeide, außer im Fall einer gewiß bevorstehenden; dahin gehören:

2) verschiedene von den Eltern ererbte Krankheiten, die man zugleich durch eine passende Diät abzuwenden suchen muß;

3) eben so wenn der Körperbau zu Krankheiten Anlaß geben kann. Zu dem Ende muß man

4) mit allem Fleiße ausforschen, welche Krankheiten nach Beschaffenheit des Körpers, Temperaments ꝛc. uns am meisten bevorstehen, als:

a) ein langer Körper und geschwinder Wachsthum, schwache Brust, kurzer Athem, öftere Brustkatharre u. s. w. Alles dieses sind Anlagen zur Schwindsucht, daher dergleichen Personen als Präservativ, alle hitzige Speisen und Getränke, das Tanzen, Ausschweifen in der Liebe, hitzige Bewegung des Körpers und Gemüths u. s. w. vermeiden müssen.

b) Hämorrhoiden sind erblich oder entstehen nach vorhergehenden Rückenschmerzen, Stuhlzwang und Jucken am After; dabey meide man hitzige und warme Getränke, Zwang beym Stuhlgang u. s. w.

c) Rei-

c) Neigung zur Hypochondrie, Hysterie und Nervenkrankheit äußert sich und entstehet, wenn die Eltern damit behaftet gewesen, oder wenn Jemand in der Jugend zu früh zum Lernen und Sitzen angehalten worden, oder Onanie getrieben, viel empfindsame Bücher gelesen; von Magenbeschwerde und Liebe zur Einsamkeit; durch Unterlassung derselben wird diesen Krankheiten zuvorgekommen, wie auch wenn man sich nicht dem Hange zum Mediciniren überläßt;

d) kurze untersetzte Körper sind am mehresten den Schlagflüssen ausgesetzt: noch mehr haben Diejenigen davon zu besorgen, deren Gesicht stets roth und aufgetrieben ist, die mit öftern Ohrenklingen, Schwindel und Uebelkeiten bey nüchternem Magen behaftet sind. Dergleichen Personen dürfen sich ohne Gefahr den Magen nicht überladen, und müssen des Abends wenig essen.

e) nach Verschiedenheit der Temperamente hat man sich auch vor einer oder der andern Krankheit in Acht zu nehmen, z. B. sanguinische und cholerische Menschen müssen Entzündungs- hingegen melancholische und pflegmatische langwierige und Nervenkrankheiten befürchten.

f) Klima, Witterung und Wohnung können gleichfalls mancherley Krankheiten verursachen.

ursachen. Z. B. sind sie feucht und kühl, so erregen sie Schleim- und Wechselfieber, Gicht, Revmatismen u. s. w. endlich

g) forsche man fleißig nach, den schwächsten Theil seines Körpers kennen zu lernen, und auszufinden, wohin sich die mehresten seiner Krankheiten neigen, oder wohin sich dabey gewöhnlich der mehreste Trieb des Blutes, oder der Säfte wendet; welche Theile am rötheßten oder heißesten zu seyn pflegen, und wo sich der mehreste Schweiß zeigt u. s. w. An allen diesen Orten wird sich gewiß eine entstehende Krankheit zuerst festsetzen.

II. Auch auf das Verhalten bey entstandenen Krankheiten.

1) Man vermeide vor allen Dingen das Selbstcuriren, und gebrauche keine Arzeney ohne hinreichenden Grund oder zu gesetzten Zeiten, wie manche das Aderlassen, Purgiren u. s. w.

2) Kann man, auf die angezeigte Weise, die Beschaffenheit der ankommenden Krankheit schon zuvor muthmaßen, so suche man sie, mit Hilfe eines Arztes zu mäßigen, oder besser, gut abzuwenden.

3) Tre-

3) Treten Krankheiten ein, denen Fieber, Mattigkeit, Mangel an Eßlust, Durst, Kopfweh und dergleichen vorangehen; so stelle man ihnen Hunger und den Genuß verdünnender Getränke entgegen. Sind diese nicht mächtig genug die Gefahr abzuwenden, so zögere man nicht

4) sogleich einen geschickten Arzt um Beystand zu ersuchen, und zwar einen solchen, zu dem man ein völliges Zutrauen hat, der kein Wagehals ist, welcher auf Leben und Tod kuriret, der eigennützig ist, oder wohl gar auch mit Medikamenten und Arcanis Handel treibt, sondern einen theilnehmenden mitleidigen und geschickten Mann, und setze dann dagegen ein völliges Vertrauen auf denselben.

5) Ein einziger guter erfahrner Arzt ist in den mehresten Krankheiten genug; zwey können selten mehr helfen als einer. Ueberhaupt kann man sagen: je mehr Aerzte, je weniger Wahrscheinlichkeit zur Genesung.

6) Gewisse Krankheiten haben ihre Krisen; bey denselben befolge man am genauesten die Verordnungen des Arztes.

7) Die

7) Die größte Reinlichkeit, in Absicht der Luft, des Zimmers, der Kleider, der Ausleerungen, der Ausdünstungen u. s. w. muß beobachtet und die Gegenwart vieler Menschen oder vieler Lichter im Krankenzimmer vermieden, auch müssen die Vorschriften des Arztes treulich befolget werden. Durch alles dieses kann auch die Lebensdauer in kranken Tagen verlängert werden.

F. Verkürzungsmittel des Lebens.

a) Dahin gehört, daß schon oft gleich nach der Geburt der Keim zur Verkürzung des Lebens gelegt wird, der hernach als der Grund zu so mancherley Zufällen und Krankheiten anzusehen ist, zumal wenn noch übermäßig gereichte Nahrungsmittel dazu kommen.

b) Ausschweifungen in der Liebe und Selbstbefleckung verkürzen das Leben vorzüglich vor vielen andern.

c) Allzustarke Anstrengung der Seelenkräfte, besonders in Fällen, wo es mit Abneigung geschieht, und wenn die körperlichen Uebungen dabey unterlassen werden. Ferner wenn die Seelenkräfte schon zu früh in der Jugend übermäßig angestrengt werden, wie auch wenn man

man während der Verdauung studirt, oder letzteres wohl noch dazu mit Abbrechung des Schlafes geschiehet.

d) Ferner wird das Leben verkürzt, durch Krankheiten, und das um so mehr, wenn sie schlecht behandelt und geheilet worden. Natürlich gehören auch Selbstmord und andere gewaltsame Todesarten zu den Verkürzungsmitteln des Lebens.

e) Ungesunde unreine Luft und Dünste, dergleichen sich z. B. befinden in tiefliegenden Gegenden, in Zimmern, wo viele Menschen sich zugleich aufhalten oder viel Lichter brennen, in tiefen Kellern und Gruben u. s. w. wozu auch noch wohl die dünne Luft auf sehr hohen Bergen gerechnet werden kann.

f) Trunkenheit und übermäßiges Essen sind zwey Feinde, die langsam das Leben verkürzen, wozu auch die neue modische Kochkunst mit ihren pikanten und zusammengesetzten Speisen das ihrige beyträgt.

g) Heftige Leidenschaften, Seelenkrankheiten, stete üble Laune, Angst, Schrecken, Furcht, besonders vor dem Tode und dergleichen mehr.

h) Aller geschäftlose Müßiggang in Betreff des Leibes und der Seele, gänzliche Unthätigkeit und die damit gewöhnlich verbundene Langeweile, tödten beydes die Zeit und die Lebensdauer. Nicht weniger

i) zu große Empfindsamkeit, zu weitgehende überspannte Traurigkeit oder selbst geschaffene Einbildungen, fehlgeschagene Hoffnung, und dergleichen mehr.

k) Verkürzungsmittel des Lebens sind auch die mineralischen Pflanzen und thierischen Gifte, ansteckende Luft, oder Krankheiten, Kleider von Personen, die an einer ansteckenden Krankheit gestorben sind; wie auch der Aufenthalt in jeder verdorbenen, oder schädlichen Luftart, in Kohlendunst ꝛc. Alles dieses kann vermieden werden:

1) durch Reinlichkeit der Kleider, durch Kämmen, Waschen, Baden,

2) durch frische Luft, die man in die Zimmer bringt,

3) durch ein heiteres Gemüth und stete Seelenruhe,

4) durch Vermeidung und nicht Berührung kranker, ansteckender Personen, durch

das

das Küssen derselben, Trinken mit ihnen aus einem Geschirre, oder durch Anziehen der Kleider derselben.

5) daß man nie nüchtern ausgehe,

6) daß man sich mit keinen venerischen Personen abgebe,

7) daß man sich bey Blatterkranken aus ihrer Atmosphäre entferne und sie nicht berühre, besonders wenn es mit Widerwillen geschieht,

8) man berühre oder gehe nicht genau mit Krätzigen um,

9) bey Faulfiebern entferne man sich so weit von den Kranken als man kann, werfe den Speichel aus, und fange nicht mit dem Munde ihren Athem auf;

10) man hüte sich vor dem Biß wüthender Thiere, und meide alle Oerter, wo ansteckende Krankheiten und dergleichen mehr.

11) Man kann sich gleichfalls seiner Lebenszeit durch ein von selbst zu früh zugezogenes Alter sehr verkürzen. Solches geschiehet vorzüglich durch zu früh entwickelte Mannbarkeit, wenn die Natur durch allerley

Reitze dahin geleitet wird, ferner durch allzustarke Strapatzen oder zu vielen Genuß des Weins und andrer hitzigen Getränke, durch Kummer und Sorgen, oder wenn man sich seinen heftigen Leidenschaften ganz überläßt, u. dgl. m.

Nro. 41.

Mittel, die Gesundheit der Augen zu erhalten, und ihren Krankheiten vorzubeugen, von Dr. C. F. B. Ettmüller.

Bemitleidswerth ist Der, welcher des Lichtes seiner Augen beraubt, in ewiger Finsterniß seine Tage verleben muß; aber doppelt unglücklich muß er sich fühlen, wenn er diesen Verlurst durch eigene Schuld sich zugezogen hat.

I. Beschreibung des Auges.

Das Auge, die Werkstatt des Sehens, ist eine aus durchsichtigen, sowohl harten als fließenden, Theilen bestehende, bewegliche Kugel, welche die geraden und zurückgebogenen Sehstrahlen, sammt ihren Bildern, aufnimmt, und in sich vorstellt, wodurch in der Seele die Begriffe von den Farben und Bildern,

großen

großen Nahestand, Entfernung u. dergl. entstehen. Das Auge richtet sich entweder durch seine eigene Bewegung, oder durch Wendung des Halses und des ganzen Körpers, nach den Körpern, welche durch das Sehen begriffen werden sollen.

In dieser Absicht ist das Auge durch seine Muskeln (6 an der Zahl) beweglich.

Da das Auge äußerst zart seyn muß, wenn es Licht empfinden sollte; so wurde es von dem Schöpfer nicht nur in verschiedene Häutchen eingehüllt, sondern auch zugleich tief in Höhlen gelegt, die aus starken Beinen bestehen, um es vor den meisten verderblichen Anfällen harter Körper u. dergl. zu bewahren. Ferner wurde es mit Augenliedern begabt, welche das Auge bedecken und im Schlafe vor allem Lichte und allen einfallenden Unreinigkeiten beschützen. An diesen befinden sich die Augenwimpern, welche dazu dienen, äußerliche Dinge abzuwenden, daß sie nicht ins Auge fallen, und die allzustarken Strahlen und Helle des Lichts mäßigen. Um daß diese Theile sich nicht reiben, befinden sich mehrere kleine Drüschen inwendig an den Augenliedern, welche ein weiches einsalbendes Schmalz absondern; die Thräne selbst hindert, das die immer auf und nieder sich bewegenden Augenlieder nicht schmerzen, und spült auch die ins Auge gefallenen Insecten und scharfen Körper weg. Die über

den beinernen Höhlen liegenden Augenbraunen geben bey gar zu vielem Lichte dem Auge von oben Schatten, und wenden den von der Stirn herabfließenden Schweiß von den Augen ab. Ueber dieses zeigt auch noch das Herunterziehen der Augenbraunen Sorge, ihr Erheben aber eine Ruhe und Heiterkeit des Gemüths an.

Welcher wichtige Theil des menschlichen Körpers also das Auge ist, kann man sehr deutlich schon aus diesem wenigen Gesagten sehen. Wie sorgfältig bewahrte es nicht der gütige Schöpfer? allein wie viele seiner Geschöpfe gehen mit diesem köstlichen Theile unvorsichtig um, behandeln das Auge im krankhaften Zustande leicht, wodurch sie nicht nur an Gott sich versündigen, sondern auch öfters Gelegenheit zu unheilbaren Krankheiten, ja selbst zu dem Verlurste desselben geben.

II. Von den Mitteln, die Gesundheit der Augen zu erhalten, und Krankheiten derselben vorzubeugen.

Sehr oft ist man selbst Schuld, daß ein oder das andere Auge krank wird, ohne daß eine Krankheitsursache im Körper liegt, wenn

man sich unrein hält, die Augen nicht wäscht, sich zu sehr dem Feuer und Rauch aussetzt, zu lange in feuchter Luft sich aufhält, in die Sonne und ins Feuer zu lange sieht, sich heftigen Winden, vornehmlich sogenannten Wirbelwinden, Staub und dergleichen aussetzt, des Nachts sitzt, anhaltend ließt und schreibt, sich zu sehr mit den Augen auf das Buch legt, zu viele hitzige Getränke trinkt, unmäßig im Beyschlafe ist, (man hat Beyspiele, daß auf unmäßigen Beyschlaf Blindheit enstandt) zügellos tanzt, sich erkältet, der heut zu Tage zur Mode gewordene Mißbrauch der Vergrößerungsgläser u. s. w.

Man beobachte daher Reinlichkeit des ganzen Körpers, wechsle wöchentlich die Wäsche, wasche täglich früh das Gesicht, vornehmlich die Augen und Ohren mit kaltem reinen Wasser. Man reibe, wenn etwas ins Auge gefallen ist, nicht mit der Hand dasselbe, sondern binde es sogleich zu, oder wasche es mit einem in laue warme Milch getauchten Schwamme sanft, ohne zu drücken aus. — Bediene sich des Abends, vorzüglich beym Lesen und Schreiben, eines grünen Lichtschirms. — Endlich vermeide man alles oben Gesagte sorgfältig, und wenn ja ein Auge krank werden sollte, so quacksalbre man nicht, sondern verfahre vernünftig, und suche bey Zeiten die Hilfe eines geschickten Arztes.

III. Von der vernünftigen Behandlung bey Krankheiten der Augen.

Unter allen Krankheiten der Augen, ist die Augenentzündung die allergewöhnlichste. Am sichersten erkennt man sie an der Röthe, dem Schmerzen und Fieber, — Allein es giebt auch sehr heftige Augenentzündungen, wobey fast gar keine oder doch nur sehr wenig Röthe und Schmerz ist. Man lasse sich aber dadurch ja nicht verführen, die Entzündung für leicht zu halten, denn öfters sind und werden diese die hartnäckigsten; sondern frage in Zeiten einen erfahrnen Arzt um Rath.

Außer einem ganz unerträglichen, spannenden, drückenden Schmerz in dem kranken Auge, in der Augenhöhle, in den Augenliedern und in der Augenbraune, wobey das Fieber anhaltend fortdauert, leiden die Kranken noch an einem heftigen Kopfschmerz, der vorzüglich an der Seite, wo die Entzündung vorhanden ist, sehr stark ist, wozu sich auch noch Schlaflosigkeit und Irreden gesellt. Treten diese Zufälle ein, so suche man ja schleunig die Hilfe eines geschickten Arztes.

Ferner theilt man die Augenentzündungen noch ein, in die trockene, bey welcher das

Auge nicht das geringste erträgt, und alles die empfindlichsten Schmerzen verursacht, und in die feuchte, welche mit einem starken Ausfluße heißer und scharfer Thränen verbunden ist.

Die Ursachen der Augenentzündungen sind sehr verschieden, theils innerliche, theils äußerliche, allein alle diese hier anzugeben, und die verschiedenen Arten derselben, nebst ihrer Heilart durchzugehen, würde zu weitläuftig werden, und wieder dem Zweck dieses Werkes seyn; ich rathe daher, in Fällen, wo die Entzündung nicht bald nachläßt, sondern wohl gar heftiger wird, sogleich einen geschickten Arzt oder Wundarzt zu Rathe zu ziehen.

Im Allgemeinen beobachte man bey jeder Augenentzündung folgende Regeln:

Man vermeide alles sorgfältig, was das Auge noch mehr reizen kann, bewahre daher sogleich das entzündete Auge, die Entzündung sey von welcher Art sie wolle, vor Licht und Luft. Zu diesem Endzwecke legt man eine dünne Compresse (ein Stückchen alte, reine zusammengelegte Leinwand) auf das Auge, die man, vermittelst einer Binde oder eines

Tuchs, behutsam befestigt. Allein nicht bey jeder Augenentzündung kann und darf man die Compresse auflegen; denn wenn die Entzündung nur in etwas beträchtlich ist, so kleben gemeiniglich die Augenlieder bald zusammen; wenn man daher in diesem Falle Compressen auflegen wollte, so würde man das Zusammenkleben und die Entzündung vermehren. Um dieses also zu verhüten, und doch das Auge zu verwahren, befestigt man eine Compresse auf der Stirne, an eine Binde, oder an die Mütze, und läßt diese über das Auge herabhängen. Auf diese Art müssen beyde Augen, im Falle auch nur Eins entzündet wäre, verwahrt werden. Die Compresse selbst muß man öfters erneuern, weil sie in der Länge, theils von den darauf gegossenen Feuchtigkeiten, theils von den sich ansetzenden Unreinigkeiten, hart und spröde wird, und alsdann das Auge reibt. — Bisweilen tritt der Fall ein, daß die Augenlieder so fest zusammenkleben, und sich, weil die Thränen nicht ausfließen können, in einen herunter hängenden Sack ausdehnen. Um dieses also zu verhütten, zieht man sie täglich, je nachdem es der Fall erfordert, mehr denn einmal, im innern Augenwinkel behutsam von einander, damit die angesammelten Thränen heraus fließen können. — Ein ähnlicher Fall ereignet sich auch bey dem obern Augenliede, das von angesammelten Unreinigkeiten dergestalt aufschwillt, daß es über das untere herabhängt, nnd dassel-

be

be oft ganz, oder doch größtentheils bedeckt. Diese müssen, weil sie leicht scharf werden, und dadurch den Augenliedern, ja selbst dem Augapfel Schaden zufügen können, weggeschaft werden. Man hebt zu dem Ende das obere Augenlied bisweilen (aber ja mit der größten Behutsamkeit, damit man dadurch das Auge nicht noch mehr reize) auf, und wischt mit einem reinen, weichen, feinen Läppchen, oder auch mit einem in lauwarme Milch getauchten Schwamme, die auf den Augenliedern befindlichen Unreinigkeiten ab. Sehr oft sind aber blos die Haare des obern Augenliedes auf die äußere Haut des untern angeklebt, so, daß man zur Oeffnung des Auges bloß diese Haare, vermittelst eines in lauwarme Milch getauchten Schwammes abzulösen braucht. — Die äußerlichen Mittel, die man bey Augenentzündungen gebraucht, sind vornämlich Augenwasser, die aber allemal aus gut auflösbaren Körpern bestehen müssen, womit man Compressen anfeuchtet und über das kranke Auge legt, und sobald die Compresse trocken ist, wieder anfeuchtet. — Auch kann man bisweilen einige Tropfen von dem Augenwasser in den innern Augenwinkel des Kranken, der sich auf den Rücken legen muß, fallen lassen, und, damit sich dieses besser über den ganzen Augapfel nach dem äußern Augenwinkel zu verbreitten könne, muß der Kranke während der Zeit die Augenlieder bewegen, und den Kopf nach der Seite beugen. — Dergleichen Augenwasser, die man

im allgemeinen anwenden kann, sind: weisses Lilienwasser und reiner Kornbranntwein zu gleichen Theilen; — vier bis fünf Gran weißer Vitriol, in 8 Loth Rosenwasser, ohne Salz, aufgelöst — sechs Theile frisches Brunnenwasser mit einem Theile reinen Kornbranntwein vermischt; — Quittenschleim, oder arabischer Gummi, mit Rossenwasser zu einem dünnen Schleim gemacht; — ein halbes oder ganzes Quentchen Alaun mit Eyweis und 8 bis 10 Loth Rosenwasser geschlagen, und allein oder mit etwas Quittenschleim oder arabischem Gummi versetzt, auf doppelte Leinwand gestrichen, die man auflegt, und wenn es trocken worden ist, wieder frisch machen und auflegen kann; — ein Breyumschlag aus gereinigten Salmiak, ein halbes bis ganzes Quentchen guten Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen, mit groben Roggenmehl zu einem Brey gekocht, zwischen ein Tuch geschlagen, und ganz laulicht über das kranke Auge gelegt; — man schlage Eyweis mit ein wenig Kampfer und Zucker auf einem zinnernen Teller zu Schaum, und binde es auf Leinwand gestrichen, über die Stirn, und wasche dabey oft die Augen mit kaltem, reinen Wasser mit einem Schwamme aus; — man reibe 2 Scrupel Kampfer und ein Quentchen Weinsteinsalz wohl unter einander, und nachher giesse man nach und nach 8 Loth des wohl destilirten Wassers vom großen Schellkraute hinzu. Dies Augenwasser leistet, bey schwachem Gesichte, Schmerzen und Entzündung des Auges, und

Jucken und Brennen der Augenlieder sehr gute Dienste. Man bringt einen Tropfen 3 bis 4 Mal des Tages, mittelst eines kleinen Löffels oder Schwammes in die äußern Augenwinkel, und befeuchtet einen reinen Lappen damit, legt ihn übers Auge, und bindet ihn mit einem Tuche fest; — reines distillirtes Hollunderblüthenwasser, ist auch ein sehr gutes Augenwasser, benimmt die Hitze, und stillt vorzüglich die heftigen Schmerzen. — Trockene Semmel in Rosen- oder Hollunderblüthenwasser aufgeweicht, und über das entzündete Auge gebunden.

Es giebt aber Fälle, wo das entzündete Auge durchaus keine feuchten Mittel verträgt, daher stehe man, sobald man dies wahrnimmt, von diesen ab, und wende an deren Statt trockne äußerliche Mittel, z. B. Kräutersäckchen, die man aus Roggenmehl, Malven, Ysop- Hollunder und Kamillenblumen, mit etwas Kampfer vermischt, bereitet, über das Auge legt, an.

Neben dieser Behandlung gebrauche man noch Abends vor Schlafengehen lauwarme Fußbäder, mit Salz und Asche, oder gestossenem Senf, trinke während man im Bade sitzt, einige Tassen warmen Hollunderblüthenthee, lege sich gleich darauf ins Bette, warte den darauf erfolgenden gelinden Schweiß gut ab, und ziehe früh ein reines Hemde an. — In den Nacken

legte

lege man ein Senfpflaster, welches aus 2 bis 3 Theilen Sauerteig und einem Theile gestossenen Senf bereitet auf Leinwand gestrichen, aufgelegt wird; den Nacken reibe man zuvor mit scharfem Weinessig; nach 6 Stunden wird es wieder abgenommen. — Hinter das Ohr lege man auf der Seite des kranken Auges ein immerwährendes spanisches Fliegenpflaster, welches man auf ein Stückchen Leder, ohngefähr in der Größe eines 8 Groschenstücks, streicht, lasse dies 8 bis 14 Tage, reinige täglich die Stelle vom Eiter, und lege dann, wenn man es ganz weglassen will, ungesalzenen Butter auf die Stelle. — An die Schläfe oder an die Augenlieder setze man einige Blutigel, oder lasse sich im Nacken und auf die Oberarme blutige Schröpfköpfe setzen. — Ist der Kranke sehr vollblütig, so kann ihm am Fuße eine Ader geöffnet werden. — Man nehme zugleich ein gelindes Abführunsmittel aus Sennisblättern, kleinen Rosinen, Weinsteinrahm und etwas Glaubersalz, trinke tassenweise davon, bis gehörige Oeffnung erfolgt. — Zum ordinairen Getränke bediene man sich dünnen Hafergrützschleims, in den man noch unter eine Kanne ein halbes bis ein Quentchen reinen Salpeter setzen kann. — Man vermeide alle saure, gewürzhafte, scharf gesalzene, geräucherte und fette Speisen, vorzüglich Fleischspeisen und hitzige Getränke. — Läßt hierauf die Entzündung

dung in einigen Tagen nicht nach, oder vermehrt sie sich während der Zeit, so lasse man gleich einen Arzt rufen.

Nro. 42.

Das Gerstenkorn, Hirsenkorn, oder Wehre zu vertreiben.

Dies kleine, harte, unbewegliche, drückende, schmerzhafte Knötchen befindet sich fast allemal am Rande des Augenliedes. Die mit demselben verbundene Entzündung, der anhaltende, drückende Schmerz, die Steifigkeit im innern Augenwinkel, die aus demselben sich oft ergießende eiterartige Materie verursachen dem Kranken mancherley Beschwerden. Man thut wohl, wenn man das Gerstenkorn gleich im Anfange zu zertheilen sucht, welches durch verdünnten Münders-Geist, den man mit Leinewandläppchen aufschlägt, oder durch auflösende Bähungen, durch das Reiben mit Gartenschnecken und nüchternem Speichel bewirkt wird. Findet aber die Zertheilung nicht bald statt, so muß man die Eiterung durch erweichende Mittel befördern. Man nehme zu dem Ende ungesalzene frische Butter und weisses Liliendöl, von jedem 2 Loth, und das Weisse von einem Ey, mische alles wohl unter einander, streiche davon Etwas auf Leinewand, und lege es auf das Gerstenkorn. Oder man

man mache einen Teig von Semmelkrumen mit Milch oder Wasser und etwas Honig, und schlage es auf das Gerstenkorn. Auch kann man sich einer Salbe aus 4 Loth gebratenen Aepfelmark, dem man etwas Safran beymischt, auf gleiche Art bedienen. Eben so verfährt man, wenn auch das Hirsenkorn schon eitert, unterhält diese, und fährt so lange mit diesen Mitteln fort, bis alle Härte verschwunden ist, weil diese zu sehr nachtheiligen Folgen Anlaß geben kann. Erfahrungen aber beweisen, daß die kürzeste Kur ist, wenn man die im Mittelpunkt angesetzte würmchenartige, weise Materie mit einem feinen Federmesserspitzchen behutsam ablöset und ausdrückt.

Nro. 43.

Wider das Schielen, oder Schiefsehen.

Gewiß Jeder wird mir zugeben, daß, ein übrigens wohlgebildetes Angesicht, durch das Schielen der Augen, sich uns als häßlich und unangenehm darstellt. Man sorge daher dafür, diesen Fehler bey Zeiten zu heben, ehe er veraltet, weil er sich dann selten völlig, oder doch nur mit der größten Schwierigkeit heben läßt. Wenn beyde Augen ungleiche Richtungen haben; wenn sich beyde Augen nicht parallel bewegen; wenn das eine Auge den Gegenstand des Anschauens betrachtet, und das andere von

demselben abgewendet ist: dann entstehet das Schielen. Entweder neigt sich das eine Auge gegen das andere; oder es neigt sich von demselben ab; oder es sieht mehr auf- oder mehr niederwärts. Hat man ein Kind, das schielt, so muß sich dasselbe die größte Mühe geben, seine Augen parallel zu richten: denn dieses hängt bisweilen von dem Willen einigermaßen ab. Ehe man die Kur mit dem Kinde unternimmt, warte man, bis es gehen oder reden kann; alsdann lasse man es einigemal des Tages vor sich treten, und befehle ihm, das gesunde Auge zuzuschließen, und mit dem andern die vorsitzende Person anzusehen. Sodann sage man dem schiefsehenden Kinde: es solle sich bemühen, dieses Auge unverrückt zu halten, und zugleich das andere zu öffnen. Ungeachtet dieses Verfahren anfänglich viele Schwierigkeiten hat, und eine lange Zeit zur Kur erfordert wird, so lasse man sich aber dadurch doch nicht abschrecken, sondern setze dieses Verfahren anhaltend und aufmerksam fort; denn man wird gewiß mit Vergnügen den guten Erfolg desselben sehen. Beyspiele liegen am Tage, daß Kinder sogar im neunten Jahre ihres Alters noch durch dieses Verfahren sind geheilt worden.

Eine andere Methode, ein schiefsehendes Kind zu behandeln, ist folgende:

1) wenn

1) wenn man an einem Kinde Anlage zum Schielen bemerkt, so sorge man dafür, daß es sich entweder gar nicht oder doch so wenig als möglich, mit nahe gelegenen Gegenständen beschäftige.

2) übe man es ohne Unterlaß im Weitsehen. Man zeichne z. B. Zahlen oder Buchstaben mit Kreide auf eine große Tafel, und lasse das Kind in einer Entfernung von 50, 100, 150 ꝛc. Fuß das Aufgezeichnete lesen.

3) man gebe auch dem Kinde eine Brille, deren Gläser nach Beschaffenheit der Augen also eingerichtet seyn müssen, daß eins in eben dem Maße mehr hohl ist, als das andere, in welchem das Auge mehr Licht zur Reitzung bedarf, als das Andere.

4) ist aber die Güte der Augen, was die Weitsichtigkeit betrifft, gleich, so müssen auch beyde Gläser flach geschliffen und von solcher Art seyn, daß das eine, welches dem reitzbaren Auge entgegen steht, um so viel weniger Licht durchfallen lasse, als nöthig ist, daß beyde Augen gleich stark gereitzt werden. Man kann dieses entweder dadurch erhalten, daß man das eine Glas matt schleife, oder daß man es von einer dunklern Farbe wähle. In diesem letzten Falle aber müssen beyde Gläser in der Gattung der Farbe übereinkommen. Man muß

aber für Gegenstände, deren Beleuchtung sehr unterschieden ist, auch Brillen von verhältnißmäßiger Ungleichheit der Gläser bey der Hand haben.

Diese jetzt angegebenen Mittel sind zwar für anfangende Schielende anwendbar, aber für Erwachsene hat man kein gewisses Mittel wider das Schielen. Indessen läßt sich doch durch einen langanhaltenden Gebrauch des schwächern Auges allein, wodurch man demselben so viel Fertigkeit zu verschaffen sucht, daß es durch keine unwillkührliche Verdrehungen mehr an die Bewegung des andern geheftet würde, einige Hoffnung erwarten. Wäre der Erfolg erwünscht, so verfährt man alsdann wie mit einem Kinde, bey welchem man Anlage zum Schielen bemerkt.

Endlich muß ich noch eine Art anführen, durch welche man auch oft Schielende glücklich geheilt hat. Es ist diese: Zuerst befestigt man eine Art Scheidewand, oder gleichsam eine hervorstehende Nase von Pappe auf der Nase, wodurch das Kind gehindert wird, mit dem linken Auge Rechts, und mit dem rechten Auge Links zu sehen. Nach achttägigem Gebrauche dieser Maschine hält man ihm täglich oft ein Stückchen Holz vor, auf diese Art, daß an jeder Seite der Scheidewand eines befindlich ist. So wie nun der Kranke steif nach diesem Holz-

stäbchen sieht, entfernt man dieselben allmählich von seinen Augen, und an dem äußern Rande der Scheidewand verbirgt man eins hinter das andere. Vermöge dieses Handgriffs lernt der Kranke meistentheils schon nach 8 Tagen beyde Augen auf einen Gegenstand richten; in der Folge kann der Schielende diesen Handgriff selbst vor dem Spiegel wiederholen, und sich dadurch mehr und mehr im rechten Gebrauche der Augen üben.

Fast alle Schielende haben ein schwaches Auge. Wenn das Auge nicht gar zu schwach ist, kann man dergleichen Personen leicht vom Schielen befreyen, wenn man ihnen das gesunde, nicht schielende starke Auge täglich oft zubindet: sie sind alsdann genöthiget, das schwache Auge nach dem Gegenstande zu richten, den sie sehen wollen, und durch diese Uebung bekommt das schwache schielende Auge nicht allein Fertigkeit, sich nach dem Gegenstande hin zu wenden, sondern auch eine weit stärkere Sehkraft. Man schadet überhaupt, wenn man schwache Augen schont, so wie ein jedes gesunde Auge schwach wird, wenn man es nicht braucht.

Das aus übler Gewohnheit entstandene Schielen kann man durch den Gebrauch hohler, kegelförmiger, nur an der Spitze mit einer kleinen Oeffnung versehener Brillen, oder bey Erwachsenen durch das Lesen klarer Schrift

vor

vor dem Spiegel heben: oder man läßt den Kranken in einem Spiegel öfters sich besehen, und zwar das Rechte mit dem rechten, und das Linke mit dem linken Auge genau und lange betrachten, und endlich durch eine genaue Aufmerksamkeit wegschaffen.

Ist das Uebel, wenn ein Auge verschiedener Zufälle wegen lange bedeckt und zugebunden gewesen ist, entstanden, so muß man das Licht und Alles, was die Kranken sehen wollen, gerade gegenüber, und in die Ferne setzen.

Nro. 44.

Vom Dörren oder Trocknen des Obstes, und der verschiedenen Arten dieses Geschäfts.

Gedörrtes oder getrocknetes Obst, oder wie es auch genennt wird, gebackenes Obst, ist in einer Haushaltung fast unentbehrlich, eine gesunde Speise und auch für Kranke allermeist die dienlichste Nahrung. Es ist aber für den Handel, wenn man seinen Ueberfluß zu Gelde schlagen will, besonders wenn Obst allenthalben wohl gerathen, und das frische Obst und der Obstwein sehr wohlfeil ist, die zuträglichste und beste Art, einen guten Gewinn daraus zu

 ziehen.

ziehen. Es kommt freylich dabey viel auf den Preis des Holzes an, das leider fast allenthalben im Werth ist, und immer theurer wird. Jedoch auch dabey ist der Gewinn meist besser, und den Winter hin kann man zu sehr vielem getrockneten Obst kommen, ohne deßhalb besonders Holz zu verbrennen. Man macht täglich warme Stuben, und dabey kann an und um die Oefen eine solche Einrichtung mit Dörrheerden gemacht werden, daß man nicht nur das abgängige Winterobst, sondern auch viel anderes gemächlich trocknen und verschiedene Zentner Schnitze erhalten kann, wer die Feuchtigkeit in der Stube, die freylich dabey unvermeidlich ist, nicht achtet. Diese Waare hält sich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder schlechter zu werden. — Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch seinen Ueberfluß immer wohl anbringen. Gut getrocknetes Obst hält sich in die 4 bis 5 Jahre, und kann man es in solcher Zeit nicht verbrauchen oder verkaufen, so läßt es sich, wenn sich Milben darinn zeigen wollen, noch länger brauchbar machen. Der Obstwein verursacht viele Kosten an Faß, Binderlohn, Keltern ꝛc., erfordert Mühe und Achtsamkeit, liegt in Gefahr und muß zu seiner Zeit verkauft werden. Doch — es hängt desfalls Vieles von eines Jeden Bedürfnissen, von den Umständen, Gewerben und Nahrungszweigen eines Orts ab, und kann ein Jeder am besten wählen, was ihm am zuträglichsten dünkt.

Indessen folgen hier die beste Art und Vortheile, die nützlichsten Obstsorten auf verschiedene Weise zu trocknen: denn es ist kein ökonomisches Geschäft so geringe, das nicht seine gewissen Handgriffe und Vortheile hat, um es gut und zum möglichsten Nutzen zu verrichten.

Das Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne

ist die geringste Verfahrungsart. Es ergiebt sich von selbst, daß es nur bey Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen thunlich, weil es in den warmen Sommermonaten geschehen muß, da die Tage lang und die Sonne wirksam ist. Die Aepfel oder Birnenschnitzen, welche nicht dicke geschnitten werden dürfen, reihet man mit einer Nadel an starke Fäden, deren Enden zusammen gebunden und an der Sonnenseite des Hauses an Nägeln, oder besser an langen Stäben, daß sie frey hängen, aufgehänget werden. Am besten ist es, daß die Obstschnüre unter etwas Obdach hängen, um vor dem Regen gesichert zu seyn, welcher das Trocknen sehr verzögert, und wenn er anhaltend ist, Fäulniß und Schimmel verursacht. Hat man aber an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnüre unter Obdach zu bringen, so müssen sie bey bevorstehenden Regen so lange

unter Dach gebracht werden, bis man sie wieder aufhängen kann.

Bey diesem Trocknen müssen die Obstschnüre nicht nur von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Seite bescheine, sondern man muß auch jede der aufgeschnürten Schnitze öfters an ihren Fäden fortrücken, damit nicht die untersten, die von der obern Last sehr gedrückt werden, zu schimmeln und zu faulen anfangen.

Es muß sehr dienliche gute Witterung seyn, wenn die Schnitze vollkommen und gehörig austrocknen. Die Probe wird auf diese Art gemacht, daß man etliche Schnitze von einander bricht, und sodann mit den Daumennägeln recht stark drücke: zeigt sich auf den Nägeln etwas Nasses, so sind sie noch nicht hinlänglich ausgetrocknet. Man muß sie sodann in einem nicht gar heißen sondern verschlagenen Backofen, woraus das Brod bereits gekommen ist, bringen, welches überhaupt gut ist, wenn auch die Schnitze heißen Sonnenschein gehabt haben.

Bey dem Einkauf solcher Schnitze muß man der Redlichkeit der Verkäufer versichert seyn, daß sie kein schlechtes oder unreifes, von Winden vor der Zeitigung abgeworfenes oder durch den Wurmstich gefallenes Obst darunter gemenget, welches den guten Geschmack des ge-

trockne-

trockneten Obstes sehr heruntersetzt. Auch müssen besonders die auf solche Weise in der Sonne getrockneten Schnitze vor dem Kochen wohl mit heißem Wasser gewaschen werden, weil sie in der freyen Luft von Fliegen und andern Insekten verunreiniget werden: wie denn auch besonders die Wespen solche manchmal verzehren.

Das Trocknen des Obstes im Backofen

ist vorzüglicher, als in der Sonne, und nicht so mühsam als das Anreihen der Schnitze an Fäden, und das öftere Wenden und Warten derselben. — Es wird aber solches Trocknen im Backofen verrichtet, entweder, wenn derselbe noch heiß vom Brodbacken ist, oder wenn er zum Obsttrocknen eigends und besonders geheitzet wird.

In jenem Fall, wenn das Obst in dem vom Brodbacken noch heißen Ofen soll getrocknet werden, wird solches alsbald, nachdem das Brod herausgenommen ist, hineingebracht. Ungeschälte Schnitze und geringes Obst, das etwa zur Gesindespeise gewiedmet ist, können auf den bloßen Heerd gelegt und getrocknet werden, aber geschälte Schnitze, wie auch Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschen oder Pflaumen ꝛc. werden auf Heerden (die bekanntlich aus Weiden geflochten und mit Leisten umgeben sind), in den Backofen geschoben, da-

mit sich keine Asche rc. anhängen könne, und welches auch bequemer und eilfertiger geschehen kann, auch nicht so viel Hitze bey dem Ofen auszustehen ist. — Je dünner die Schnitze sind, und je weniger dicke das Obst neben einander liegt, auch etliche Mal gewendet, oder unter einander gerührt wird, desto leichter trocknet es, und reichet wohl die Hitze eines Brodgebacks zu, solches fertig zu machen. Liegt aber das Obst dick, und zwar auf dem bloßen Heerd, so muß man, wenn das Geschäft des Trocknens auf ein Mal beendiget werden soll, die Hitze erneuern, und zu dem Ende auf beyden Seiten des Ofens bey der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegten Platz lassen, worauf etwas Holz oder Reisig, jedoch wo möglich kein Nadelholz (weil solches das Obst blattrig oder blasig macht, welches einen bitterlichen Geschmack verursacht), angezündet wird, welches auch vorne an der Thür des Backofens geschehen kann. Diese Feuer aber müssen mit aufrecht gestellten Backsteinen von dem Obste unterschieden, und wie mit einer kleinen Mauer eingeschlossen seyn, damit so wohl die Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, und die zunächst liegenden Schnitze, Pflaumen rc. nicht verbrennen. Ist das Holz ausgebrannt, so müssen die Rauchlöcher und Thür des Ofens wieder geschlossen, auch diese Nachfeuerung nöthigen Falls wiederholt werden, bis das Obst vollkommen getrocknet ist, wobey das öftere

Wenden, besonders bey den Zwetschen oder Pflaumen nicht zu vergessen, daß die untere Seite oben hinkomme, wodurch das Trocknen sehr befördert wird.

Soll aber der Backofen zum Obstdörren besonders geheitzt werden, so darf man ihn nicht so heiß machen, als zum Brodbacken nöthig ist, sonst würde alles Obst verbrennen; sondern er muß nur einen solchen Grad von Hitze bekommen, als er hat, wenn das gebackene Brod eben heraus genommen worden. Ist dieses, so wird er, wie zum Brodbacken, rein gekehrt, die Kohlen aber auf die eine Seite des Ofens gehäufet, daß die Hitze länger unterhalten wird. Uebrigens aber verfährt man mit dem Obst, wie auch in Ansehung des Nachfeuers, wie zuvor gemeldet worden. — Was aber die Zwetschen oder Pflaumen betrifft, wenn sie der Menge wegen nicht auf Horden, sondern auf dem bloßen Heerd des Ofens sollen getrocknet werden, ist es gar dienlich, wenn der Heerd mit Asche bestreuet wird. Denn eines Theils verhindert sie, daß die Zwetschen nicht aufspringen, und ihren besten Saft nicht ausfließen lassen, andern Theils lassen sie sich auf der Asche bequemer wenden, als wenn sie auf dem bloßen Heerd liegen, und auf demselben ankleben und anbacken. Wenn die Zwetschen nicht aufgeplatzet sind, so hängt sich die Asche nicht sonderlich

an, und wenn es auch in Etwas geschieht, so werden sie ohne dem vor dem Kochen mit warmem Wasser gereiniget. Zudem halten sich solche von Asche etwas weiße Zwetschen länger, als die auf Horden getrockneten, weil die Milben nicht so bald an jene kommen. Die Asche aber, welche unter dem Herausnehmen aus dem Ofen darunter gekommen, kann leicht durch ein Sieb davon getrennt werden.

Das Trocknen des Obstes in eingeheitzten Stuben

kann den Winter hindurch einen ziemlichen Vorrath verschaffen. Es geschiehet aber solches Trocknen auf dreyerley Weise: entweder auf der eisernen Platte, wenn der Ofen mit einem breiten Kranz versehen ist, oder in eingereiheten und um den Ofen gehängten Schnüren, und man kann sich dieser beyden Weisen zu gleicher Zeit bedienen. — Die in Schnüren aufgehängten Obststücke, besonders die so genannten Prunellen, oder abgehäutete und vom Kern befreyte Pflaumen oder Zwetschen machen die geringste Feuchtigkeit in Stuben, und düften ganz gelinde aus. Die Schnüre müssen, wie vorhin beym Trocknen in der Sonne gemeldet worden, öfters gewendet, und die Obststücke Anfangs fortgerückt werden, daß sie nicht in Fäulniß gerathen. Sind sie genugsam trocken, so thut man wohl, sie nicht so-

gleich

gleich in Kisten oder Verschläge ꝛc. zu legen, sondern sie noch eine Zeit lang in Säcken in der Stube, etwas vom Ofen entfernt, aufzuhängen und sie also mehr austrocknen zu lassen. — Außer den aufgehängten Schnüren um den Ofen können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptsächlich aber neben herum auf einem schicklich eingerichteten Gestell von Latten oder Stäben aufgeleget werden. Das fleißige Wenden des Obstes und Versetzen der Horden auf wärmere, oder minder wärmere Stellen wird das Trocknen befördern. — Will man aber dabey auf den eisernen Platten des Ofens selbst trocknen, so müssen solche wenigstens mit Schreibpapier belegt werden, theils damit die Obstschnitze keine schwarze Flecke vom Eisen bekommen, theils daß sie nicht sogleich verbrennen. Bey dem allen ist jedoch die größte Vorsicht nöthig, daß sie nicht anbrennen. Man muß sie daher, besonders wenn sie etwas abgetrocknet sind, fleißig wenden, zumal wenn die Kälte groß ist und das Feuer im Ofen stark gemacht wird. Es verursacht aber das auf der heißen Platte liegende Obst, besonders zu Anfang, einen sehr heftigen, feuchten und daher ungesunden Dunst in der Stube, den man zu vermeiden, lieber die von den Platten ausgehende Wärme den dabey oder drübe gestellten Horden zukommen läßt. Leidet es der Raum in der Stube, so kann man einen Schirm von Papier vor dem Ofen anbringen

und vorstellen, wodurch die Dörre verdeckt und zugleich das Trocknen des Obstes befördert wird.

Allein alle diese Art und Weisen, das Obst zu trocknen, kommen derjenigen nicht bey, welche in einem dazu errichteten Dörrofen veranstaltet wird. Theils sind die beschriebenen Arten mühsam und zeitraubend, theils kostspieliger an Holz, wie der Backofen, wenn man ihn besonders dazu heitzen muß; theils ungesund; theils wird die Waare nicht so gut, wenigstens nicht so ansehnlich, als sie im Dörrofen zu bereiten ist, und über das kann dieses Geschäft sonst nicht ins Große getrieben werden.

Ein solcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da ist, oder im Garten, oder sonst an einem sichern Platz aufgerichtet werden. — Wo man nur für seine eigene Haushaltung trocknet, und es nicht ins Große treiben will, reichet auch wohl ein Kasten hin, den man in Gestalt eines Schrankes von Brettern verfertiget, mit kleinen Horden ausstellet, und das darauf gelegte Obst mittelst eines Napfes voll glühender Kohlen trocknet. — Ist der Kasten enge, so muß er bis zur ersten Horde mit Eisenblech ausgefüttert und beschlagen werden. — Ein besonders errichteter Obstdörrofen aber muß mit Backsteinen aufgemauert und mit zirkulirenden Rauchgängen

gängen in der Mitte versehen werden, woben der geringste Holzaufwand ist, und auf beyden Seiten der größte Raum bleibet, um auf jeder Seite 6 und mehr Horden anzubringen, dergleichen Dörröfen häufig bekannt sind, und zu deren Errichtung man unterschiedliche Anweisung in Büchern findet.

Nro. 45.

Vom Trocknen der Aepfel.

Die Aepfel werden entweder ganz getrocknet, oder zu Schnitzen als Halbe und Viertel gemacht. Als ganze Aepfel werden vorzüglich die Borsdorfer getrocknet, aber auch andere Sorten, die nicht zu groß dazu sind. *) — Ganze Aepfel finden mehr Liebhaber und sind verkäuflicher. Ehe sie geschält werden, wird der Krips oder das Kernhaus mit einem eigends dazu verfertigten so genannten Kripseisen durchstoßen; man legt einen nach dem andern auf ein Brettchen, und drückt von der Blume an bis

*) Die besten Aepfelschnitze geben der Borsdorfer; der Fleiner; der weiße Paradiesapfel; der Bohnapfel; Reinette franche. — Zu süßen Aepfelschnitzen sind vorzüglich graue Champagner Renette; Blumensüßer rc. — Zum grünen Kochen und Dämpfen sind die besten, Borsdörfer, Renetten und Pepings.

bis auf den Stiel das Kernhaus mit diesem hohlen runden, einem Wendelbohrer ähnlichen und eines kleinen Fingers dicken Eischen durch. Sodann werden sie geschälet; und wenn sie so, wie auch die andern geschälte Aepfelschnitze ansehnlich und schön werden sollen, so dürfen sie nicht über Nacht im Korb stehen, sondern müssen sogleich in den Dörrofen kommen, und zwar in den bereits erhitzten Dörrofen. Denn die Hitze treibt den Saft sogleich zurück, daß solche schön weiß bleiben, da sie im Gegentheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählich warm wird, da das geschälte Obst bereits darinn ist. — Um das Trocknen zu befördern, müssen die Schnitze nicht nur bisweilen unter einander gemengt und gewendet, sondern auch die untern Horden zu beyden Seiten oben hin, da die Hitze immer am größten ist, gethan, und die obern Horden unten eingeschoben werden, damit das Obst zugleich trocken werde. — Um das Holz nun zu sparen, muß man von Zeit zu Zeit frisch schnitzen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, sondern so bald erstere fertig sind, die andern eingesetzt werden können. — Sowohl im Dörrofen als auf dem Stubenofen im Winter muß man achtsam seyn, daß sie nicht schwarz werden. Wenn sie nun nicht mehr fleischig und allzuweich sind, so verderben sie nicht mehr; doch ist es besser, wenn sie wohl getrocknet sind, als zu wenig; sie ziehen doch etwas an, wenn

feuchte Witterung ist. — Von fünf Malter frischen Aefeln erhält man ein Malter getrocknete.

Nro. 46.

Vom Trocknen der Birnen.

Alles das gilt auch von den Birnenschnitzen *). Wenn die Birnen geschält und zu Vierteln, wenn sie groß, zu Halben aber, wenn sie mittelmäßig sind, geschnitten werden, müssen sie auch sogleich in den bereits erhitzten Dörrofen kommen, und dürfen noch weniger lang auf einander liegen, als die Aepfelstücke. Auch dürfen sie nicht knochenhart getrocknet werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, dadurch sie mehr Kraft und Saft behalten. — Die Birnschnitze sind wegen ihres häufigen Safts schwerer zu trocknen und kosten viel mehr Holz, als die der Aepfel: besonders aber, wenn sie schon ganz mild sind, und muß man nicht zu lange damit warten, sondern sie, ehe sie weich und mild sind, zum Dörrofen befördern. — Hutzeln, oder ungeschälte

*) Zu Birnschnitzen sind vorzüglich: die Sommer= und Winter= Bon Chretien oder Apothekerbirnen; die Kappesbirn; die Pfundbirn; die Bestebirn oder Eyerbirn; die Sarasin. — Alle diese sind auch zum Grünkochen sehr gut.

geschälte ganze Birnen werden nur meist von Sommerbirnen gemacht, welche bald verderben würden, und keine Zeit übrig ist sie zu schälen. Sie kosten eben so viel Holz, und sind von ungleich geringerm Werth, als die geschälten Birnschnitze. — Sieben Malter frische Birn geben ein Malter getrocknete Schnitze.

Nro. 47.

Vom Trocknen der Kirschen.

Getrocknete Kirschen, und zwar so wohl süße als saure, sind eine vortreffliche Speise, besonders von unten beschriebenen Arten schwarzer Frühkirschen (welche auch einen starken Handelsartikel ausmachen.) Sie haben, wenn man sie recht zeitig und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften und vorzüglichen Geschmack, wenn man sie auch ohne alles Gewürz kocht. Nur wenn sie bey vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. — Die Art und Weise, sie zu trocknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehen, mit einem Firnißglanz und viele Jahre haltbar werden, hat auch ihre nicht immer bekannten Kunstgriffe und Wissenschaft. Man nimmt sie vom Baume, daß nämlich die Stiele am Baum hängen bleiben, als welches zugleich dem Baum sehr zuträglich ist, weil so keine Tragknospen

für das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf anfänglich nicht allzu sehr erhitzet werden, weil sonst die Kirschen auslaufen, und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen runzlicht zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Allein sie werden im Ofen nicht ganz getrocknet, sondern man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzelig, jedoch die Runzeln noch rund und nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und trocknet sie vollends in der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten sich viele Jahre lang. Damit sie aber einen schönen Firnißglanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie heraus nimmt, sonst werden sie ganz blaß; wenn sie aber aus der Hitze schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es nun etwa damit versehen, und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen aufs neue geheizet und die gedörrten Kirschen wieder eine kurze Zeit eingesetzet werden, so bekommen sie wiederum ihren Glanz. — Von 40 Pfund grünen Kirschen erhält man 13 1/2 Pfund getrocknete.

Nro. 48.

Vom Trocknen der Pflaumen oder Zwetschen, der Prunellen, Perdrigon, Mirabellen, Aprikosen, Reneklođen und Quitten.

Unter den Pflaumenarten sind die Zwetschen und Mirabellen die allgemeinsten, beträchtlichsten und nützlichsten zum Trocknen. — Die Zwetschen oder Pflaumen müssen von guter Art, groß und völlig reif, auch keine wurmichten darunter befindlich seyn. Dieses letztere wird aber dadurch verhindert, daß man sie recht reif werden läßt, und wenn sie am Stiele runzelig werden, so sind sie am delikatesten zur Speise im getrockneten Zustande, und sind auch noch ein Mal so leicht und geschwind zu trocknen, als die minder zeitigen. Sie fallen auch ohne Windstoß nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obst, wenn sie schon überzeitig sind, aber die angestochenen wurmichten bleiben nicht so lange hängen, sondern fallen sämmtlich herab. Auch kann man die Bäume, im Fall man diese Frucht nicht gar zu lange kann hängen lassen, ein wenig überschütteln, und die herabgefallenden angestoßenen auflesen, und dem Vieh geben. Denn es ist nicht nur äußerst eckelhaft, diese krümmliche Madenexcremente zu speisen, sondern auch die Zwetschen haben selbst einen saft- und kraft-

kraftlosen Geschmack; die unreifen aber kochen sich roth und sauer, wenn sie auch noch so sehr gezuckert werden. Wenn Regenwetter einfällt zur Zeit, wenn die Zwetschen reif sind, so muß man nicht säumen sie abzuschütteln, weil sie von vielem Regen, wie die Kirschen, aufplatzen, und dann gar geschwind faulen oder abfallen. — Was nun aber die kleinen Zwetschen betrifft, so sind sie nicht nur unansehnlich, und bestehen nach dem Trocknen fast nur aus Haut und Stein, sondern die großen von guter Art schmecken auch ungleich angenehmer. Die Bäume müssen daher entweder oculirt oder gepfropfet, oder wenigstens durch Ausschneidung der ersten alten Zweige und Ziehung der neuen Sommerlatten zu Hauptästen veredelt werden. Sodann vergrößert und verbessert die fleißige Düngung und Umgrabung des Landes um die Bäume ihre Frucht sehr.

Das Trocknen der Zwetschen

selbst belangend, wird solches im Dörrofen am besten bewerkstelliget. Man muß dabey vorerst darauf sehen, daß man zu Anfang das Feuer nicht zu stark mache, damit sie weder auslaufen, noch blasig oder gar verbrannt werden. Sodann muß man sie öfters wenden und mit der Hand unter einander rühren. Sollten sie schön glänzend werden, so darf man sie auch

eben so, wie die Kirschen, nicht erkalten lassen, sondern sie müssen aus der Hitze an die Luft kommen, sonst werden sie bläulich und blaß. — Tausend frische schöne Zwetschen geben 10 Pfund getrocknete.

Außer dieser guten gesunden Speise für Gesunde und Kranke lassen sich auch die großen reifen Zwetschen zu den beliebten sogenannten Prunellen bereiten. — Man lässet die Zwetschen großer und guter Art, die sich vom Stein lösen, recht reif und runzelig werden, schält sie alsdann entweder mit einem recht scharfen Messer, oder welches noch besser und schöner ist, man ziehet die blaue Haut davon ab, welches durch zwey Wege geschehen kann: entweder begießt man sie mit heißem Wasser, oder welches besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, daß sie wohl welk werden, da sie alsdann die Haut fahren lassen, welches alles aber nicht nöthig ist, wenn sie auf dem Baume runzelig und welk werden, da man sie sogleich gut schälen und die Haut abziehen kann. Dieses Abziehen wird am bequemsten und geschwindesten verrichtet, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundeten Messerchen oder mit einem Oculirmesser einen seichten geringen Einschnitt in die Haut, wo der Stiel gesessen, macht, um einen Anfang

zur

zur Abziehung der Haut zu haben, welches abgelößte Stückchen Haut man auf der Fläche der Messerklinge liegen läßt, mit dem Daumen darauf drückt, und das Abziehen fortsetzet. Alsdann wird entweder der Stein sogleich ausgedruckt, oder man läßt sie zuvor im Ofen etwas abwelken, und drückt alsdann gelinde, da wo der Stiel gestanden, daß der Stein oben herausgehet, und legt sie sodann zusammengedrückt wieder in den Ofen. *) Die erste Hitze des Ofens muß ganz gelinde seyn, damit die Prunellen anfänglich nur abwelken, und anstatt der alten Haut eine neue Bedeckung bekommen. Denn ob sie schon nicht aufspringen können, weil sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allzu starke Hitze aus, und das Fleisch backt auf den Horden an, daß sie beym Wenden oder Abnehmen zerrissen werden müssen. Nach und nach kann alsdann die Hitze verstärkt werden, und wenn sie gehörig getrocknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdunstet haben, so werden sie in Schachteln fest auf einander gelegt oder in Schnüren eingefaßt, und zusammen hinein gepreßt.

*) Die delikatesten Prunellen geben die weißen Perdrigon, und werden solche bey ihrer zarten Haut nicht geschält.

Die Mirabellen sind eine vorzügliche und vortrefflich beliebte Kost. — Sie trocknen sich gut und bald, nur muß man auch darauf sehen, einmal, daß man das erste Feuer ja nicht zu stark mache, weil sonst ihr meister und bester Saft ausfließet und verloren gehet; hernach darf man sie auch nicht, wie die Kirschen, im Ofen erkalten lassen, sondern muß sie warm heraus nehmen, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man sie in der Sonne vollends abtrocknen lassen, so ist es besser; wenigstens aber dürfen sie im Ofen nicht klapperdürr werden, sondern müssen noch etwas milde seyn. Auch sollen die zum Trocknen bestimmten Mirabellen nicht allzuzeitig seyn, und demnach nicht geschüttelt, sondern gebrochen werden. — Zwey hundert und fünfzig Stück Mirabellen, groß und klein, wie sie vom Baum kommen, wiegen 4 Pfund, und geben getrocknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Aprikosen lassen sich auch trocknen, und werden zur Tafel entweder mit Zucker und Zimmet abgestoßet, oder Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Fruchtdorten eines der besten Gefüllsel. — Zum Trocknen darf man sie nicht von einander schneiden, sondern der Stein wird von der Seite heraus und alsdann die Aprikosen mit den Fingern breit gedrückt, und auf Horden in den Ofen geschoben. Das

Feuer

Feuer muß anfänglich auch ganz gelinde seyn. — Wenn sie getrocknet sind, werden sie, wie die Prunellen in Schachteln aufbewahret. — Wenn die Aprikosen sollen getrocknet werden, so kann man sie sehr zeitig werden lassen, da sie sich besser trocknen, als in vollem Saft, und gleichwohl schmackhaft werden. Das Gegentheil aber ist, wenn man sie frisch vom Baum weg essen will. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mehlig. Im besten Geschmack und Saft sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hause noch etliche Tage hingelegt werden. Die völligen reifen sollen nicht bey heißer Sonne abgebrochen werden, da sie matt schmecken: wenigstens muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Reneklođen und weiße Perdrigon lassen sich auch trocknen und geben eine Leckerspeise. Aber ihr Trocknen muß behutsam und anfänglich mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen machte.

Die Quitten trocknen sich sehr leicht. Man schält sie und schneidet sie in dünne Schnitze, und läßt sie alsdann nur nicht allzu

hart austrocknen. — Die getrockneten Quitten werden bekanntlich unter anderem getrockneten Obst, besonders Zwetschen ꝛc. mitgekocht, und theilen ihm, wenn nur wenige dabey sind, einen vortrefflichen Geschmack mit.

Nro. 49.

Rothen und gelben Saffian zu machen, nach Astrachanscher Art.

Der rothe sowohl als gelbe astrachansche Saffian, wozu man Bockfelle braucht, steht in gutem Rufe, und kann auch anderwärts, wo die Felle nicht zu theuer sind, gut bereitet werden. Man nehme an, es sollen 50 abgezogene Bockfelle zubereitet werden, so legt man sie erst in kaltes Wasser, läßt sie 24 Stunden lang darinn liegen, nimmt sie hernach wieder heraus, und schabt das noch übrige Fleisch ab. Damit aber auch die Wolle von der Haut losgehe, so thut man sie hierauf 10 Tage lang in Kalkwasser. Nach Verlauf dieser Zeit schabt man die Haare ab, wäscht die Felle mit reinem Wasser aus, legt sie hierauf wieder in Kalkwasser, und läßt sie 14 Tage darinn liegen. Sobald diese Zeit verflossen, thut man die Felle in ein Gefäß, gießt reines kaltes Wasser auf sie, tritt sie mit den Füssen, und wie-

wiederholt solches sieben Mal, nimmt sie wieder heraus, legt sie paarweise mit der äußern Seite zusammen in einen Haufen, und verändert in 24 Stunden ihren Zustand nicht. Die Zusammenlegung der Felle wird jedes Mal nach dem Waschen wiederholt, und man tritt sie nachher wieder vier Mal mit den Füssen. Darauf wirfft man sie abermal in ein Gefäß, bestreuet ein jedes Fell mit weißem Hundekoth, von welchem zwey volle Eymer nöthig sind, gießt 20 Eymer Wasser daran, tritt die Felle etwa eine Viertelstunde, nimmt sie heraus, wäscht sie neun Mal mit reinem Wasser aus, und schabt sie mit einem Messer ab, worauf sie sodann ausgebreitet werden, damit keine Feuchtigkeit darinn bleibe.

Man theilt hierauf die 50 Fälle in zwey Hälften, thut eine jede in ein besonderes Gefäß, und bestreuet sie mit Weitzenkleyen. Die Gefäße werden dann halb voll Wasser gegossen, und bleiben so vier Tage stehen. Man läßt hierauf 20 Pfund Honig in einem Kessel aufsieden, gießt 5 Eymer Wasser dazu, und giebt Acht, daß das Gemengsel bey starkem Feuer nicht überlaufe. In dieses Honigwasser, wenn es laulich warm geworden, taucht man die Felle, legt sie sachte zusammen, thut sie hierauf in ein großes Gefäß, und beschwert sie mit Brettern und Steinen; unten aber in die-

sen Gefäßen sind Löcher angebracht, durch welche das ausgepreßte Honigwasser laufen kann. Dann ist ein anderes Gefäß in Bereitschaft, worinn fünf Eymer Wasser und ein Pfund Salz befindlich sind. Man rührt das Salz im Wasser sehr stark um, legt die Felle in die Salzlauge, worinn man sie vier Tage läßt, ringt sie dann abermal aus, bringt sie zum zweyten Male in die Lauge, und färbt sie den andern Tag, weil sie sonst schaden leiden würden.

Das Färben wird folgender Maßen besorgt: Man gießt 10 Eymer Wasser in einen Kessel, und legt in denselben 4 Pfund von dem jährigen Beyfuß (Artemisia annua), welches eine Wermuthart ist. Man kocht das Wasser so lange, bis es gelb ist, thut den Beyfuß wieder aus dem Kessel heraus, legt in das gelbe Wasser ein Pfund gestoßene Cochenille, und läßt sie wenigstens eine halbe Stunde lang kochen. Nun legt man nach der Beschaffenheit der Cochenille anderthalb bis zwey Loth Alaun in eben den Kessel, und läßt das Gemengsel ein Mal aufwallen. Hierauf nimmt man einen Trog, und gießt aus dem Kessel etwas von der Farbe hinein, färbt die äußere Seite eines jeden Felles, und ringt hernach dasselbe langsam aus. Bey jedem Felle wird das übriggebliebene Wasser ausgegossen und

frisches aus dem Kessel hinein gethan. Die Felle werden halb zusammengelegt, und so in dem Troge durchgezogen; alsdann kehrt man sie auf die andere Seite und verfährt damit auf eine ähnliche Weise. Sie müssen aber gut ausgebreitet in den Trog zu liegen kommen, damit sie nicht irgendwo runzelig werden. Das Ausringen geschieht, wenn alle Felle gefärbt sind; nachher färbt man sie allemal zum zweyten, dritten, und vierten Male. Das angegebene Quantum der Färbematerialien ist nur zu 25 Fellen hinreichend.

Hierauf nimmt man 400 Pfund Eichenblätter, sondert sie in 3 Theile ab, nimmt den einen Theil, thut selbigen in einen Trog, gießt nach Verhältniß lauliches Wasser darauf, thut alsdann die Felle hinein, und stampft sie mit Füssen. Während des Stampfens muß das Wasser gekostet werden, ob es süß sey; im entgegengesetzten Falle tritt man die Felle so lange, bis diese Veränderung vorgeht. Man nimmt sie wieder aus der Eichenlauge, ringt sie aus, schüttet das alte Wasser weg, und verfährt mit dem zweyten und dritten Theile der übrig gebliebenen Blätter, wie mit dem erstern. Durch diesen Handgriff bekommen die Felle ihre gehörige Weiche, und nun wird die innere Seite derselben sorgfältig abgeschabt und ganz rein gemacht. Man

wäscht

wäscht sie noch ein Mal, und schmiert jetzt die auswendige Seite mit Baum- oder Hanföl ein.

Man hänge sie darauf in die Luft, das sie trocken werden, und polirt sie mit einem harten Holz, bis das ganze Fell einen schönen Glanz bekommt. Es ist aber nöthig, daß die Felle einen Tag vor der Polirung auf der auswendigen Seite angefeuchtet werden, sonst verbrennen sie wenn sie trocken sind. Man muß überhaupt bey dem Glätten alle Vorsicht gebrauchen, und jedes Fell lieber zwey Mal glätten. So verfährt man mit dem rothen Saffian.

Der gelbe Saffian wird also bereitet: Anfänglich verfährt man mit demselben, wie mit dem rothen, nur daß man dazu keinen Honig und kein Salz gebraucht. In der Eichenblätterlauge werden die Felle zwey Tage gehalten, und nur zu einigen Stunden des Tages getreten. Nach diesen zwey Tagen wäscht man sie rein aus, und hängt sie auf eine Stange, daß das Wasser abläuft. Dann gießt man in einen Kessel sieben Eymer Wasser, thut in solches 20 Pfund von der gelben Farbe des jährigen Beyfußes (Artemisia annua), nachdem sie vorher fein geschlagen worden

Nro. 53.

Birkenwein zu machen.

Zu zwanzig Berliner Quart, im März gezapftes, Birkenwasser nimmt man 15 Pfund rafinirten Zucker, und kocht es zusammen bis auf zwey Drittheile ein. Während dem Kochen muß es wohl rein und klar abgeschöpft werden, dann gießt man es in ein recht reines hölzernes Gefäß und läßt es abkühlen. So bald das geschehen, gießt man vier Kannen Rheinwein und vier Löffel voll süßes Bier, was noch nicht gegohren hat, hinzu, wirft aber zu gleicher Zeit vier in Würfel geschnittene Citronen, aus denen die Kerne heraus genommen worden, mit hinein.

Dieses alles läßt man eine Nacht lang zusammen stehen, den folgenden Tag aber muß es in ein Gefäß, worinn Sect oder ein anderer süßer Wein gelegen, gefüllt werden, und so läßt man es an 4 Wochen still und ruhig liegen, jedoch muß es nicht eher mit einem Spunde zugemacht werden, als bis es völlig ausgegohren hat.

Wenn es so lange gelegen, ziehet man es auf starke schwarze Bouteillen klar ab, propft es fest zu und verpicht es wie den Champagnerwein. Weil aber dieser Wein bey der geringsten Wärme zu gähren anfängt, und deshalb

die Bouteillen leicht zersprengt, so muß man, wenn man ihn aufbewahren will, denselben in einem kühlen Keller in Sand vergraben, von wo er nicht eher heraus genommen wird, als bis er soll getrunken werden.

Bey dem Einschenken schüttet man zuvor einen guten Theelöffel voll feinen zerstoßenen Zucker in das Glas, gießt es beynahe mit dem Wein voll, rührt es um und trinkt es aus, ehe das entstandene Schäumen ganz wieder vergeht.

Nro. 54.

Ein dem Champagner ähnliches Getränke aus Birkensaft zu verfertigen.

Aus den natürlichen oder künstlich gemachten Einschnitten am Birkenbaume quillt ein Saft heraus, der bekanntlich für den menschlichen Körper manche heilsame Kräfte hat, und besonders eins der stärksten blutreinigenden Mittel ist. Man kann ihn im Frühjahre in großer Menge erhalten, wenn man in nicht zu junge Bäume etwas schräge von unten nach oben hinauf Löcher bohrt, vor diesen kleine Rinnchen anbringt, oder Federspuhlen in sie hineinsteckt, und darunter Gefäße stellt oder hängt, worein der Saft fließen kann. Um jedoch den angezapften Bäumen keinen Schaden zu thun: so hüthe man sich, nicht

zu junge Bäume zu wählen; auch darf man die ältern nur an einer Stelle anzapfen, und nicht zu lange fließen lassen, weil sonst dem Baume zu viele Feuchtigkeit geraubt, sein Wachsthum gehindert, ja wohl gar sein gänzliches Aussterben bewirkt wird. Der Verlust eines Nößels Saft schadet hingegen einem Baume mittlerer Größe wenig oder nichts.

Diesen Saft von lieblichem Geschmacke nun kann man gleich frisch trinken, da er denn sehr stark den Urin treibt, und das Blut reiniget; läßt man ihn aber nur 24 Stunden stehen, so wird er sauer, und man hat auch schon einige glückliche Versuche damit gemacht, aus ihm einen sehr guten Essig zu bereiten. Hier soll nur gezeigt werden, wie man aus diesem Safte ein sehr wohlschmeckendes geistiges Getränke, das dem Champagnerwein sehr nahe kommt, und noch gesünder, als dieser ist, verfertigen kann.

Man nimmt in dieser Absicht z. B. zu zwölf Maß frischen Birkensaft 4 Pfund Zucker, kocht beydes in einem reinen Kessel bis zum vierten Theile ein, schäumt es ab, nimmt es dann vom Feuer, und seiht es durch ein feines Tuch in das Fäßchen, worinn es bleiben soll. Ist es hierauf abgekühlt: so gießt man etwa zwey große Eßlöffel frische warme Hefen und zwey Kannen alten Franzwein dazu; doch darf davon das Fäßchen noch nicht ganz voll werden.

Außer dem werfe man noch fünf Stück in dünne Scheiben geschnittene Citronen hinein, lasse es gähren, und so bald es gegohren hat, verspünde man das Gefäß, damit es sich setze. Hat das Fäßchen etwa vier Wochen im Keller gelegen: so fülle man das Getränke dann auf Flaschen, pfropfe und verpiche sie wohl; doch dürfen die Flaschen nicht ganz voll seyn, damit sie nicht zersprengt werden können. Auch muß man das Getränk ja nicht zu früh auf Flaschen ziehen, sondern damit warten, bis es sich ganz abgeklärt hat; denn außer dem wird sich in den Flaschen ein Bodensatz zeigen, der es beym Einschenken leicht trübt, oder doch wenigstens verräth, daß es ein künstlicher Champagner sey, welches ihm bey einer richtigen und vorsichtigen Behandlung selbst manche Kenner nicht ansehen oder abschmecken werden. Bey einer größern Quantität des Saftes müssen übrigens verhältnißmäßig auch mehr Zucker, Citronen, Hefen und Franzwein genommen werden.

Nro. 55.

Zerbrochene meerschaumene Pfeifenköpfe augenblicklich so gut zu kitten, daß man sogleich wieder daraus rauchen kann.

Man nehme fein pulverisirtes Schellack, streue es auf den Bruch, halte ihn über ein Kohlenfeuer, daß das Schellack fließet; dann drücket

drücket man die Stücke accurat wieder zusammen, weil dieser Kitt augenblicklich so fest wird, daß nicht das mindeste davon verrückt werden kann.

Nro. 56.

Bewährtes Hausmittel wider die fallende Sucht

Erwachsenen Personen, welche dieses Uebel oft in periodischen Zeiten überfällt, giebt man, wenn sie es spüren, vor dem Anfalle oder während demselben, zwey Eßlöffel voll Baumöl, in welchem ein Eßlöffel voll feiner Zucker eingerühret ist. Tragen sich, wie gewöhnlich, solche Personen schon viele Jahre damit, so wiederhohle man dieses Mittel zum zweyten, und dritten Mal. Man wird finden, daß es selten öfters angewendet zu werden braucht.

Bey Kindern von vier bis sechzehn Jahren, wo man die obige Dosis vermindert, und wo das Uebel noch nicht so tief eingewurzelt ist, wird man mit Freuden sehen, daß sie oft das erste Mal davon befreyet werden.

Nro. 57.

Alte Vergoldungen zu reinigen, und ihnen den vorigen Glanz wieder zu geben.

Dieses kann mit Seifenwasser, Pottaschenlauge, oder Salmiakgeist, am sichersten aber, nach Beschaffenheit der Sache, mit Weingeist geschehen.

Bey goldenen Borten, Stickwerk, und in Seide eingewebten Goldfäden, bedient man sich einer weichen Bürste, taucht sie in warm gemachten Weingeist, und wäscht die Sachen damit. Das Gold bekommt nicht nur seinen vorigen Glanz wieder, sondern es werden auch die schmutzig gewordenen Farben der Seide wieder lebhaft und hell.

Bey der Reinigung der Glanzvergoldung auf Holz verfährt man folgender Gestalt:

Man belegt zu erst diejenigen Stellen, wo das Gold abgegangen ist, auf die gewöhnliche Weise mit neuem Golde: darauf löset man eine Unze Pottasche in einem Quart Wasser auf, seihet die Flüssigkeit durch Löschpapier, befeuchtet damit einen Dachsschwanz, und wischt mit demselben die Vergoldung ab, indem man sanft darauf hin und her reibt. Gleich darauf taucht man einen Schwamm in Flußwasser, und wäsche die

die Vergoldung hurtig, recht naß, damit ab, um die Pottaschenlauge, die sonst die Vergoldung angreifen würde, wieder weg zu bringen. Man gießt etwas reines Wasser darüber, und läßt es abtröpfeln. Wenn es trocken ist, reibt man es mit einem warmen Tuche ab. Ist der Grund verdorben, so streicht man etwas von der Helle darauf.

Auf eben diese Art reiniget man auch die Oelvergoldung, und überziehet sie hernach mit einem Goldfirniß von Weingeist, und zu letzt mit einem fetten Firniß.

Nro. 58.

Einen guten Vogelleim zu machen.

Man sammle zur Herbstzeit eine Partie frische Misteln, (viscum) es sey von Aepfelbäumen, Eichen oder Buchen; schabe dann das Grüne von diesen Misteln ab, bis auf die weiße Haut, und thue solches in ein wenig Wasser in eine Schüssel oder Fäßl, und mache dann das klebrige leimige Wesen also ab in dem Wasser, damit es nicht anklebet, so wird man einen sehr feinen zähen Leim erlangen, unter welchen man dann etwas Schusterpech noch nehmen muß, und beydes über einem kleinen Kohlenfeuer in einem Scherben zusammen fließen lassen; so wird daraus der beste Vogelleim,

der dann an frische birkerne Ruthen gestrichen, die schönsten Leimruthen giebt, Finken und andere Vögel damit zu fangen, welche ein jeder Vogelsteller wird zu gebrauchen wissen.

Nro. 59.

Eine andere Art Vogelleim zu machen.

Der Vogelleim, welcher von den Misteln gemacht wird, erfordert Mühe, bis man den Mistel dazu in hinlänglicher Quantität erhält, und ihn hernach auswäscht. Auf eine leichtere Art kann man ihn auf folgende Weise gewinnen.

Man gieße zwey Pfund Leinöl in einen guten neuen Topf, daß er etwas über die Hälfte davon angefüllet werde, setze den Topf ans Feuer, und lasse es sieden. Wenn es siedet, nimmt man den Topf vom Feuer, und zündet das Oel mit einem brennenden Span an. Anfänglich giebt es ein blaues Feuer, nach und nach aber brennt es hell auf. So läßt man es anderthalb bis zwey Stunden fortbrennen, bis es sich ungefähr um die Hälfte verzehrt hat. Inzwischen tauchet man von Zeit zu Zeit ein Spänchen in das brennende Oel, läßt das daran hängende abkühlen, und probirt mit dem Finger, ob das Oel klebricht genug ist, und Fäden ziehet. Hat es endlich

diese Eigenschaft erlangt, so deckt man den Topf mit einem Deckel zu, um den, damit er desto besser schließt, ein Tuch geschlagen werden muß. Die Flamme verlöscht alsbald. Man nimmt den Deckel wieder ab, und läßt den Topf nach und nach erkalten.

Zum Gebrauch des Vogelleims schneidet man aus einem Besen kleine Ruthen, thut von dem Vogelleim Etwas in ein Stück Wachstuch, wickelt die Ruthen darein, drehet sie öfters herum, daß sich der Leim überall anhänge, und hebt sie so auf.

Will man nun Vögel fangen, so nimmt man einen langen Pfahl, steckt ihn in die Erde, und macht an den Ecken desselben von oben hinunter kleine Einschnitte, und steckt in solche das unbeschmierte Ende der Leimruthen, so daß sie wagrecht von dem Pfahl hinausstehen, und leicht abfallen. So wie sich dann ein Vogel darauf setzt, fällt die Ruthe ab, und der Vogel mit ihr. Man muß alsdann dem Vogel die mit Leim beschmutzten Federn sorgfältig ausreissen, damit er sich mit dem Schnabel nicht selbst reinige, sonst krepirt er.

Nro. 60.

Kitt für Porzellan und Glas.

Frischer ungelöschter Kalk wird zu Pulver gerieben, hernach mit Molken oder frischem

Käse und Eyweiß zu einer breyigen Masse vermischt, und so schnell zum Kitten angewendet, weil es in kurzer Zeit hart wird. —

Oder:

Vier Theile Silberglätte, ein Theil ungelöschter Kalk und ein Theil Glas, alles dem Maße nach, wird jedes besonders zu einem feinen Pulver gemacht, unter einander gemischt, und mit altem Leinölfirniß zu einem Teig gemacht; dieser Kitt ist wasserfest und dauerhaft.

Nro. 61.

Motten von Kleidern und Pelzwerk abzuhalten.

Das sicherste Mittel ist, daß man das Pelzwerk, wenn man es nicht mehr braucht, tüchtig ausklopft, und eine Zeit lang bey Tage an die Luft hängt. Am Tage kommt der Schmetterling, welcher die Motteneyer legt, nicht hinein. Man lasse dann zu den Pelzen und Müffen besondere Futterale vom Pappe machen, die aber nicht mit Kleister sondern mit Leim zusammengefügt sind, und jedes einen Deckel hat, der genau schließt. Inwendig werden sie mit glatten Türkischen Papier geleimt. In ein solches Futteral wird der Pelz gelegt, der Deckel darauf gesetzt und die Fuge mit einer Leinwandstreife verleimt, die gegen den Winter aufgeschnitten wird.

Oder:

Oder: Man nehme im April einen Theil Terpenthinöl, und zwey Theile Weingeist, mische sie unter einander und befeuchte damit vermittelst einer Bürste alle wollene Zeuge, Meublen, Betten und Schränke, besonders die Ritzen des Holzes, und verschließe Thüren und Fenster, damit der Geruch bleibe. Den andern Morgen lasse man wieder Luft zu, und wiederhole dieses den August hindurch. Was die Kleider in den Schränken betrifft, so befeuchtet man mit der obigen Mischung ein Papierblatt, oder ein altes Stück wollenes Zeug und legt es in ein oder anderes Kleid zwischen die Falten. Auch das Pelzwerk kann man so behandeln. Man darf endlich nicht befürchten, daß man die Kleider damit verderbe, denn man bedient sich eben dieser Mittel, die Flecken aus den Kleidern heraus zu bringen.

Nro. 62.

Mittel wider die Schmerzen, die vom Verbrennen entstehen.

Wenn man sich verbrannt und eine Elektrisirmaschine zur Hand hat, so halte man den verbrannten Theil an den negativen Conductor, wodurch nicht nur der Schmerz augenblicklich verschwindet, sondern die Entzündung gehoben, und die Heilung des verbrannten Theils befördert wird.

Nro. 63.

Gold aus dem Sand zu ziehen.

Es ist bekannt, daß jeder so wohl Fluß- als gegrabener Sand Gold mit sich führet, und man kann öfters schon mit bloßen Augen die eingestreuten Goldglimmerchen erkennen, und mit einem Federmesser sammeln. Wenn in hundert Pfund Sand vier und zwanzig Gran Gold enthalten sind, so hält man die Ausscheidung der Mühe werth. Je schwerer, schwärzer oder röther der Sand ist, desto mehr pflegt er Gold zu enthalten.

Um einen Sand auf seinen Goldgehalt zu probiren, muß er vorher so lange geschlemmet werden, bis das Wasser hell ablauft, alsdann thut man ungefähr fünf Pfund trockenen Sand, und ein halbes Pfund lebendiges Quecksilber, eher mehr als weniger, in ein eisernes Gefäß, gießt kochendes Wasser darüber, erhält solches über einem Kohlenfeuer beständig heiß, und reibet dieses Gemenge mit einer eisernen Keule zehn bis zwölf Stunden lang tüchtig unter einander. Nach diesem scheidet man den Sand von dem Quecksilber durch Schlemmen. Das auf diese Art zurückgebliebene Quecksilber wiegt man, und so viel als es an Gewicht zugenommen hat, so viel beträgt das Gold, das vor-

her

her in dem Sande, und nunmehr in dem Queck-silber enthalten ist. Will man nun das Gold von dem Quecksilber scheiden, so thut man letzteres in einem kleinen Schmelztiegel, und glühet es recht aus, wobey man sich vor den gefährlichen Dämpfen des Quecksilbers vorzusehen hat: denn das Quecksilber gehet im Rauch auf, und das Gold bleibt allein im Tiegel zurück.

Besser ist's, wenn man das amalgamirte Quecksilber destilliret; denn hierdurch erhält man nicht nur das reine Quecksilber, wieder, sondern man hat auch nichts von seinen Dämpfen zu befürchten.

Wenn man nun solcher Gestalt gefunden, daß sich die Ausscheidung des Goldes aus dem Sande belohne, so macht man folgende sehr einfache Einrichtung.

Man hat ein kleines Gerüst von Holz, das eine schiefliegende Fläche vorstellet. Hinten, wo der Mann die Schaufel voll Sand und Steine aufwirfft, ist es etliche Schuhe erhöhet, so daß er die Steine, zwischen denen der Goldsand ist, bequem aufschütten, und das Wasser, so er hernach aufgießt, eben so bequem wieder ablaufen kann.

Der

Der größte Theil des schiefliegenden Brets, welches zu beyden Seiten mit der Randleiste eingefaßt ist, wird mit einem wollenen Tuche bedeckt.

Oben, wo der Arbeiter stehet, liegt über dem Gerüste ein hölzernes Gitter, daß zwischen den beyden Randleisten eingesetzt ist, und leicht heraus genommen werden kann. Auf dieses hölzerne Gitter wirft nun der Goldwäscher den Sand mit sammt den Steinen vermittelst einer Schaufel, und ein anderer schüttet auf jeden Wurf Wasser darüber. Das Wasser schlemmet den Sand über das Tuch hinab, und das schwerere Gold bleibt im Tuche hangen. Die groben Steine, die das Wasser nicht fortführen konnte, und die auch nicht durch das Gitter durchfallen konnten, wirft der Arbeiter selbst herab, und setzt das Gitter wieder an seinen Ort. Man siehet im Tuch den feinen Sand, in welchem hier und da Pünktchen schimmern, hängen. Die Arbeit gehet so fort, bis man sieht, daß das Tuch stark mit Sand bedeckt ist. Dann wird es in einem Gefäße vorsichtig ausgewaschen, wodurch der feine Sand mit dem Golde zu Boden fällt. Diesen Sand vermischt man hernach mit Queksilber, wo sich das Gold und das Queksilber mit einander amalgamiren. Um nun ersteres vom letzteren zu scheiden, drückt man das Queksilber

durch

durch Leder, und destilliret das im Leder zurückgebliebene Amalgama, da dann das Quecksilber in die Vorlage übergehet, und das Gold rein in der Retorte zurückbleibt, welches man hernach besonders schmelzet.

Nro. 64.

Wie man aus einem schlechten Wein einen guten geistigen Wein bereiten kann.

Es kommt hierbey lediglich darauf an, daß man die wässerigen Theile des schlechten Weins in ein gehöriges Verhältuiß mit den süßen und geistigen Theilen setzet.

Zuerst thut man in ein sauberes Faß, so einen Eimer hält, zehn Pfund in Stücken zerschlagenen Zucker und fünfzehn Pfund schöne Cubeben, wovon man alle Stiele abgesondert und die Kerne herausgenommen hat, unb füllet das Faß mit dem schlechten Wein an, doch so, daß der vierte Theil davon leer bleibe; das Spundloch verstopft man zwar, aber nicht fest.

Alle Tage schüttelt man das Faß ein Paar Male, Morgens und Abends, wobey man

den

den Spund mit der Hand zuhalten muß. Dies thut man die fünf ersten Tage. Nach diesen kann man zur Beförderung der Gährung sechzig Tropfen Vitriolgeist und hundert Tropfen Weinsteinöl, jedes besonders ins Faß tröpfeln, und nach Eintröpflung des erstern das Faß vorher rütteln, ehe das letztere hinzu gethan wird. Man thut diese beyden Dinge hinzu, der Wein mag in den fünf ersten Tagen gähren wie er will. Gähret er aber in zehn bis eilf Tagen, vom ersten Füllen an gerechnet, noch nicht, etwa weil das Faß neu ist, so kann man von den beyden letzten Stücken abermals den vierten Theil so viel hinzutröpfeln, und noch drey bis vier Tage warten. Erfolgt die Gährung darauf noch nicht, so kann man nochmals den vierten Theil von beyden hinzuthun, dann wird die Gährung gewiß angehen.

Die Gährung soll überhaupt von ihrem ersten Anfange an vierzig Tage dauern, und deßwegen muß diese Zeit über das Faß an einem mäßig warmen Orte liegen, und täglich umgerüttelt werden. Sollte aber die Gährung vor dieser Zeit aufhören, so stellt man sie durch eine kleine Portion von den vorerwähnten wechselsweise einzutröpfelden Flüssigkeiten wieder her. Wenn der Wein während der Gährung bitter wird, so ist es ein gutes Zeichen.

Nach einer Gährung von vierzig Tagen bringt man, um selbige nun zu mäßigen, und endlich gar zu unterbrechen, das Faß in den Keller, und läßt es da ruhig liegen, bis sich die Hefen zu Boden gesetzt haben, und der Wein hell geworden ist. Alsdann ziehet man den lautern Wein in ein reines und mit Schwefel wohl ausgebranntes Faß, und wartet seiner gehörig, wie anderer guten Weine.

Das Zeichen der beendigten Gährung ist, wenn man das Spundloch mit der Hand zuhält, das Faß stark bewegt, hernach die Hand schnell wegziehet, und alsdann kein Wind mehr herausfährt, der die Flamme eines Wachsstockes auslöscht oder bewegt.

Will man die Abklärung des Weins befördern, so klopft man ein halbes Loth Hausenblasen und läßt solches mit einem halben Nößel Wasser zu einer Gallerte kochen, drückt solche durch Leinwand, verdünnet sie mit etwas Wein, gießt sie ins Faß, schüttelt damit den Wein eine Weile recht unter einander, und läßt ihn etliche Tage stehen. Wenn er sich hierauf wohl abgeklärt hat, ziehet man ihn auf ein anderes Faß.

Das Faß muß einen guten Schwefeleinschlag, oder wenn der Wein einem Canariensect ähnlich werden soll, folgenden geistigen Einschlag bekommen. Man nimmt etliche Muskatnüsse, schneidet sie von einander, befestiget sie an einen Drath und läßt sie nach und nach

im Fasse verbrennen. Darauf spündet man das Faß zu und legt es verkehrt aufs Spundloch etliche Tage lang: alsdann kehret man es wieder um, öffnet den Spund, thut schnell, damit der Rauch nicht verfliege, einen Trichter, auf den eben deßwegen ein reines Tuch gebunden, und dessen Rohr, damit es das Spundloch genau verschließt, mit Tuch umwunden ist, ins Spundloch fest hinein; alsdann gießt man den vergohrnen Wein durch das Tuch oben auf dem Trichter ins Faß, doch daß das Faß nicht ganz voll werde, spündet es darauf zu, und läßt es also ein Paar Wochen ruhig im Keller liegen. So bekommt man einen dem Canariensect vollkommen ähnlichen Wein, besonders wenn man in der Hälfte der Gährung noch etwas mehrern Zucker zugesetzt hat.

Auf das, was in dem Fasse, worin der Wein gegohren hat, zurück bleibt, gießt man wieder andern Wein, den man verbessern will, nimmt aber keine Cubeben mehr, sondern nur um ein Fünftheil oder zwey Fünftheil weniger Zucker, und traktiret alles, wie vorhin beschrieben worden ist. Ist dieser Wein wieder vergohren und aus dem Fasse gelassen worden, so gießt man wieder eben so das dritte Mal schlechten Wein darauf. Ist es Herbstzeit, so kann man noch das vierte Mal auf den Ueberrest im Fasse Most gießen, und ihn darüber vergähren lassen, der aber nach der Gährung im Keller länger liegen und ruhen muß, als ein also vergohrener Wein.

End-

Endlich brennt man aus den Hefen des Fasses noch einen Weingeist, der ungemein gut ist.

Auf solche Weise kann man alle geringe, auch kahmige und halbverdorbene Weine verbessern, daß sie den besten ausländischen Weinen gleich kommen. Man kann es zu allen Jahreszeiten thun, und in sechs bis acht Wochen alles vollenden. Der Werth des Weins wird dadurch sehr erhöhet, daß ein guter Ueberschuß über die Unkosten erlangt wird. Die so verbesserten Weine sind dauerhaft, lassen sich gut verführen, sind stark, geistig und gesund.

Nro. 65.

Ratzen und Mäuse zu vertreiben.

Den Ratzen und Mäusen ist nichts angenehmers als gebratenes Fleisch. Ob sie gleich den Speck noch mehr lieben, so dient dieser doch nicht zum Vehikel, weil er das Gift einwickelt, und es dadurch an seiner Wirkung hindert. Folgendes Mittel kommt von der Wundarzeneykunst her. Bey engen Wunden, die der Kranke nicht gern mit dem Messer erweitern läßt, bedient man sich sogenannten Waschschwammes, womit man die Kinder wäscht; dieser wird in zerflossenes Wachs getaucht, daß er sich durchziehe, alsdann wird er gepreßt und kalt gemacht. Hiervon schneidet man schmale Streifen, und steckt sie in die

Höhlen der Wunden. Durch die Wärme schmelzt das Wachs, nun saugt der Schwamm Feuchtigkeit ein, schwillt dadurch auf, und erweitert die Wunden durch einen sanften Druck. Man mache nun eine ähnliche Anwendung.

Man brate den Schwamm in gesalzener Butter, presse ihn zwischen zwey Tellern ein wenig, doch nicht zu stark zusammen, schneide ihn in kleine Stückchen, und werfe sie den Mäusen in die Löcher. Die Mäuse und die Ratzen fressen es mit großer Begierde, und weil die Butter gesalzen war, so empfinden sie Durst, weßhalb man auch gleich Wasser hinstellen muß. Es versteht sich, daß man reichlich anrichten muß, wenn die Gäste zahlreich sind. Was geschieht nun? der Schwamm schwillt, nach Maßgabe, als das Thier säuft, auf, der Magen wird über die Gebühr ausgedehnt, und dadurch verhindert, das Contentum fort zu treiben, und das Thier muß entweder vor Hunger sterben, oder es platzt am Ende der Magen.

Nro. 66.

Wann Kalk oder Gyps in den Magen gekommen ist.

Wenn man den Gyps in Wasser mit Mehl zu einem Brey kocht, so schadet er nicht,

so lange er flüssig bleibt. Sobald er aber in Ruhe kommt, und zu Boden fält, oder in Brodmehl trocken genossen wird, so greift er den Magen aufs heftigste an, saugt alle Feuchtigkeiten in sich, und verstopft zugleich die Gefäße, welche sie in den Körper zurück führen. Verschluckter ungelöschter Kalk verursacht einen unauslöschlichen Durst, und die heftigsten Schmerzen im Mund und im Leibe, und ist tödtlich. Die Mittel dagegen sind:

1) man nimmt zum Brechen, dreyßig Gran Brechwurzel in drey oder vier Loth Meerzwiebelessigmeth ein, und trinket viel saure Molken darauf;

2) zum Getränke braucht man saure Molken, Essigwasser, Limonade, und einen andern Tag hingegen Gerstenschleim, fette Suppen, Oel, Molken, worinn etwas weiße Seife aufgelöset worden: zur Speise aber Salat mit Oel und Weinessig, und überhanpt viel saure Speisen;

5) zu Klystiren nimmt man Gerstenschleim und ein Paar Loth weiße Seife mit Baumöl.

Nro. 67.

Fester Kitt zu Stubenöfen, daß sie nicht rauchen.

Man nimmt einen guten in Feuer stehenden Lehmen, läßt solchen gehörig mit Wasser und Werk-Annichen anmachen, mischt hierauf

eine beliebige Menge klar geklopftes Pech bey, und setzt den Ofen wie gewöhnlich. Auf fünfzig Pfund Lehmen rechnet man zwey Pfund Pech. Es können hiermit sowohl töpferne als eiserne Oefen gesetzt und in den Fugen verstrichen werden, und man hat nicht zu fürchten, daß der Lehm, wie bey andern Kitten, heraus falle, oder allmählich zerstaube. Der nicht gar starke Pechgeruch verliert sich völlig, wenn der Ofen zwey bis drey Male geheizet worden ist. Bey eisernen Oefen kann man die Schrauben und die hinter dieselben zu schiebenden Bleche ebenfalls entbehren, wenn man sich dieses Kittes bedient.

Raucht ein Ofen, so kann man sich in der Geschwindigkeit damit helfen, daß man gleiche Theile Salz und durchgesiebte Asche mit wenig Wasser zu einem Teig macht, und solchen an den heißen Ofen anschmiert. Man darf nur sehr wenig Wasser dazu nehmen, weil sonst die Mischung gar leicht zu dünn und flüssig wird.

Nro. 68.

Zu wissen, ob ein Ey frisch ist.

Die frischen Eyer sinken im Wasser unter, die alten und faulen aber schwimmen oben.

Nro. 69.

Die von den Hühnern verlegten Eyer zu finden.

Man reibt der Henne, welche zu verlegen pflegt, des Morgens, oder zu der Zeit, da man das Ey in ihr fühlet, Salz an den Legedarm. Sobald dieses geschehen ist, läuft die Henne in großer Geschwindigkeit nach ihrem Neste, um das Ey zu legen. Man darf ihr alsdann nur nachgehen, so wird man die Eyer bald finden.

Nro. 70.

Den Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen.

Man läßt aus einem Ey das Weiße herauslaufen, so daß der Dotter darinn bleibe: zu diesem gießt man statt des Weißen flüssig gemachten Gyps, damit das Ey hart und dick ausgefüllet werde; wenn man nun ein oder mehr solche Eyer an denjenigen Ort legt, wo vorher die guten Eyer ausgeleeret worden, wird die Henne ihre böse Gewohnheit endlich ablegen.

Nro. 71.

Räucherpulver zu machen.

Lavendelblätter, und rothe Rosenblätter, von jedem zwey Quentchen, Gewürznelken eine Unze. Benzoe zwey Unzen, Storax vier Unzen, Bernstein sechs Unzen, Weihrauch acht Unzen, Mastix zwanzig Unzen; alles zu einem gröblichen Pulver unter einander gemischt.

Nro. 72.

Tokayerwein zu machen.

Einen Eimer schlechten Landwein thut man in ein zweyeimeriges Faß, welches vorher mit einer Muskatennuß, nicht aber mit Schwefel, ausgeräuchert seyn muß. Denn den Schwefel leiden die süßen Weine nicht gern. Man wirft zwanzig Pfund guten Farinzucker, rührt alles mit einem Stabe einen ganzen Tag lang um, oder schüttelt beständig das Faß, bis aller Zucker zergangen ist. Denn sonst setzt er sich fest am Boden an. Ferner werden dreyßig Pfund Zibeben, wovon die Stiele abgelesen worden, aufgeschnitten, aber nicht zerquetscht, in das Faß gethan. Das Faß, welches nun an einem warmen Orte liegen muß, wird alle zwey Tage fleissig umgeschüttelt. Nach drey oder vier Tagen nach der Mischung setzt man vierzig bis achtzig Tropfen Vitriolgeist und sechzig Tropfen Weinsteinöl hinzu, schwenkt ihn oft um, und läßt ihn ausgähren, zieht ihn alsdann auf ein neues Faß, welches ganz voll gefüllt und wohl zugespündet werden muß. Je länger dieser Wein liegt, desto stärker, lieblicher und gesunder wird er.

Nro. 73.

Beschreibung einer Maschine, um bey Feuersbrünsten Sachen und Personen zu retten, auch zum Häuserrepariren u. dergl. von aussen, sehr anwendbar.

Der Bürger Audibert, Ingenieur, machte neulich in Gegenwart des Polizeyaufsehers in Paris einen sehr glücklichen Versuch mit dieser Maschine, wodurch dreyerley Absichten erreicht werden:

1) gewisse Rettung der in Gefahr befindlichen Personen;

2) Sicherheit für die Arbeitsleute;

3) Mittel zur Beschleunigung der Arbeit.

Folgendes ist die Beschreibung derselben, so wie sie der Erfinder bekannt gemacht hat.

Es ist ein fliegendes oder bewegliches Gerüst, welches aus mehreren Stücken Eichenholz besteht, die aus einander genommen und überall hingeführt werden können, wohin man will, sammt den Plumpen und übrigen Zugehör, was im Fall einer Feuersbrunst nöthig ist.

Man wird sehen, wie leicht es den Arbeitern ist, dieses fliegende Gerüst überall aufzuschlagen, wo man dessen nöthig haben dürfte.

Das erste Stück Holz dieser Maschine heißt der Schuh; es hat ungefähr 10 Zoll

in der Breite, 8 bis 10 Fuß in der Dicke, an den beyden Enden sind zwey Fugen, welche zwey Pfosten aufnehmen.

Der erste von der Mauer entfernte Pfosten hat ungefähr 15 Fuß 8 Zoll in der Höhe, 8 1/2 Zoll in der Breite, und 6 Zoll in der Dicke; an den beyden Enden dieses Pfosten sind zwey Zapfen, und in der Mitte ist ein Falz; bey dem unteren Zapfen ist ein Falz, um ein hölzernes Band aufzunehmen; der Pfosten und das Band vereinigen sich in dem Schuh; an den Seiten des Pfostens ist eine Vertiefung, welche ein Bleygewicht enthält, um dem Pfosten die senkrechte, und dem Schuh die wagerechte Stellung zu geben; an dem obern Ende dieses Pfosten befindet sich ein Riegel, welcher so eingerichtet ist, daß er zwey Ringe aufnimmt, welche an zwey Pfeilen angebracht werden, an deren unteren Enden ein eiserner Schuh befestigt ist; diese Pfeiler sind länger als der Pfosten, damit sie sich entfernen können, um vier Neigungen zu geben, welche nöthig sind, um den Pfosten unerschütterlich in seiner senkrechten Stellung zu erhalten.

Wenn dieser Pfosten so befestigt ist, so bringt man den zweyten an der Seite der Mauer; ebenfalls in die Fuge des Schuhes dieser hat nur 7 Fuß in der Höhe, die Zapfen nicht mitgerechnet. Ueber diesen Pfosten bringt man einen Riegel, welcher mit dem andern

Pfo-

Pfosten in dessen Mitte zusammentrifft. Wenn dieser Riegel so befestigt ist, so bringt man einen zweyten Pfosten von der nämlichen Länge hinein, über welchen man einen zweyten Riegel legt, welcher auf den beyden Pfosten ruht. Alle die andern Pfosten, welche nach und nach über einander gestellt werden, um sich bis zu der nöthigen Höhe zu erheben, haben die nämliche Länge von sieben Fuß, die Zapfen nicht mitgerechnet. Die äussern werden so gestellt, daß der zweyte um zwey Zoll über dem ersten hereinwärts tritt, der dritte über dem zweyten, und so fort, bis zu der angemessenen Höhe.

Um dieses Gerüst unveränderlich zu befestigen, ist in jedem Riegel ein Strebpfeiler mit eisernen Fugen von 3 bis 4 Zoll in der Dicke, und 1 Zoll in der Breite, um nach Belieben vorwärts und rückwärts kommen zu können, und einen Unterstützungspunkt zu suchen, wo man einen Nagel befestigen kann. Wir bemerken, daß die Falzen der Riegel in hinreichender Länge eingeschnitten werden müssen, nachdem es erforderlich ist, um den Vorsprung der Gesimse, oder jedes andere Hinderniß zu vermeiden, wodurch das Erheben erschwert werden könnte.

Wenn das Gerüst befestiget ist, so zieht man eine Bohle in die Höhe, welche man mit dem einem Ende auf den Riegel, und mit dem andern auf das Fenster legt, durch welches man

in

in das Haus kommen will, um entweder die den Flammen ausgesetzten Personen oder Kostbarkeiten zu retten, oder um sich selbst zu sichern, oder endlich um die Feuersbrunst zu hemmen. Acht Minuten sind hinreichend, um zu der größten Höhe zu kommen.

Nro. 74.

Wohlriechende Lichter zu machen.

Diese können gemacht werden, wenn man wohlriechende Sachen unter das Unschlitt oder Wachs mischet, oder nur die Dochte mit dergleichen Dingen bestreicht. Im ersten Fall kann man eine Mischung von Storax, Benzoe, Ladanum, Weihrauch ꝛc. alles von gleichen Theilen machen, es zu feinem Pulver stossen, und unter das Wachs oder Unschlitt mischen, wovon die Lichter gegossen werden. Will man aber nur die Dochte bestreichen: so kann folgende Mischung dazu dienen: Wachs 10 Loth; Nelkenöl 1/4 Loth; Muskatenöl 1/8 Loth; Rosenholzöl 1/2 Quentchen; Bergamotöl, und peruvianischen Balsam von jedem 1 Quentchen; flüssigen Storax 2 Quentchen. Wann das Wachs zergangen ist, und zu erkalten anfängt, werden die übrigen Stücke darunter gemischt, und mit dieser Masse die Dochte der zu verfertigenden Lichter bestrichen.

In-

Förster Buchh.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Auswahl neuer Erfindungen, Entdeckungen und Verbesserungen in der Oekonomie, Stadt- und Landwirtschaft, Feldbau, Viehzucht ...

Bd.: 6. [ca. 1803]. - (... ; 2)

Stadtamhof 1803

Oecon. 1541 p-6
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298758-8